**ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ**

***Ονομα:*  Ανθιμία-Αικατερίνη Μπατρίνου**

 ***Οικ.καταστ*.: Εγγαμος, δύο κόρες (έτη γενν. 2000 και 2002)**

abatrinou@gmail.com, batrinou@uniwa.gr

# 2019

**Τρέχουσα θέση (από Ιαν. 2019):**

Λέκτορας στο γνωστικό αντικείμενο «Βιοτεχνολογία Τροφίμων»

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Σχολή Επιστημών Τροφίμων

Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής

1. **Πτυχίο**

**ΠΤΥΧΙΟ ΒΙΟΛΟΓΙΑΣ,** Τμήμα Βιολογίας

ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

 (εισαγωγή το 1983 έπειτα από Πανελλαδικές εξετάσεις, με σειρά επιτυχίας 6η)

 *Ημερομηνία Λήψης:* 26 Ιουλίου 1988 (βαθμός πτυχίου: **8,01**,2η)

1. **Μεταπτυχιακοί τίτλοι**

2.1.**MASTER OF SCIENCE IN BIOTECHNOLOGY**

Imperial College of Science and Technology and Medicine, University of London (Πανεπιστήμιο Λονδίνου).

*Ημερομηνία Λήψης***:** 18 Οκτωβρίου 1989 (απονεμήθηκε με **Distinction**)

*Αρ. Αναγνώρισης ΔΙΚΑΤΣΑ***:** 3/134

2.2.**MASTER OF SCIENCE IN MANAGEMENT**

Imperial College of Science and Technology and Medicine, University of London (Πανεπιστήμιο Λονδίνου).

*Ημερομηνία Λήψης*: 20 Φεβρουαρίου 1991

*Αρ. Αναγνώρισης ΔΙΚΑΤΣΑ***:** 7/619

1. **Διδακτορικό**

**Τίτλος Διδακτορικού**: «Η συμβολή της βιοτεχνολογίας στην παραγωγή φαρμάκων και στην προαγωγή της υγείας»

Ιατρική Σχολή**-** ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

Ημερομηνία Λήψης**:** 18 Ιουνίου 1997 (απονεμήθηκε με Αριστα)

**4. Επαγγελματική δραστηριότητα**

**Νοσοκομείο Παίδων Αγία Σοφία:** Βιολόγος, τμήμα Αιμοδοσίας (Δεκ. 2018-Ιανουάριος 2019)

**Johnson & Johnson Hellas AE,** υπεύθυνη γιά την υποστήριξη και προώθηση βιοιατρικών προιόντων (**Product Manager**)από 15/4/1991 ως 8/9/1995

(συνολική διάρκεια 4 ½ έτη)

**5. Διδακτική εμπειρία σε ιδρύματα ανώτατης εκπαίδευσης**

**5.α**. **ΤΕΙ ΑΘΗΝΩΝ**

**Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής,**

**Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων**

Με σύμβαση εργασίας Ιδιωτικού Δικαίου Ορισμένου Χρόνου από Οκτώβριο 1997 εώς Δεκ.2018 (πλήρες ωράριο)

Σαν **Επιστημονικός Συνεργάτης**

**(Αυτοδύναμη Διδασκαλία θεωρητικών μαθημάτων):**

* «Βιοτεχνολογία Τροφίμων» Θεωρία, (6 ακαδ. έτη, 2007-2013)
* «Βιολογία», Θεωρία (3 ακαδ. έτη, 2010-2013).

Σαν **Εργαστηριακός Συνεργάτης:**

* «Βιομηχανική Μικροβιολογία» Εργαστήριο (2001-2015, 2016-2018),
* «Μικροβιολογία Ι» Εργαστήριο (2010-12) (2017-18)
* «Μικροβιολογία ΙΙ» Εργαστήριο (2010-2015)
* «Βιοχημεία» Εργαστήριο (2007-2009, 2013-14, 2017-19)
* «Βιοτεχνολογία Τροφίμων» Εργαστήριο (1997-2001),
* «Τεχνολογία Ζυμωμένων Τροφίμων» Εργαστήριο (1997-2001).

**Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών**

Σαν **Επιστημονικός Συνεργάτης**

**(Αυτοδύναμη Διδασκαλία θεωρητικών μαθημάτων):**

* «Γενική Μικροβιολογία» Θεωρία, (4 ακαδ. έτη, 2014-2015, 2016-2019)

Σαν **Εργαστηριακός Συνεργάτης:**

* «Γενική Μικροβιολογία» Εργαστήριο (2014-2015)

 **Σχολή Επαγγελμάτων Υγείας και Πρόνοιας**

**Τμήμα Ιατρικών Εργαστηρίων**

Σαν **Επιστημονικός Συνεργάτης**

**(Αυτοδύναμη Διδασκαλία θεωρητικών μαθημάτων):**

* «Γενετική» Θεωρία (2 ακαδ. έτη, 2016-2018)
* «Μυκητολογία» Θεωρία (2 ακαδ. έτη, 2016-2018)
* «Βιοτεχνολογία» Θεωρία, (6 ακαδ. έτη, 2008-2010 και 2011-2015).
* «Ανάλυση Υδάτων και Τροφίμων», Θεωρία ( 1 ακαδ. έτος, 2012-13)

Σαν **Εργαστηριακός Συνεργάτης:**

* «Γενετική» Εργαστήριο (2016-2018)
* «Μυκητολογία» Εργαστήριο (2016-2018)

**Τμήμα Οδοντιατρικής Τεχνολογίας**

Σαν **Επιστημονικός Συνεργάτης (Αυτοδύναμη Διδασκαλία θεωρητικού μαθήματος):**

* «Βιολογία» Θεωρία, (3 ακαδ. έτη, 2012-15).

**5.β. ΤΕΙ ΠΕΙΡΑΙΑ**

**Σχολή Διοίκησης και Οικονομίας, Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων**,

Με σύμβαση εργασίας Ιδωτικού Δικαίου Ορισμένου Χρόνου από Οκτώβριο 1996 εώς Ιούλιο 2007

Κατηγορία: Εργαστηριακός Συνεργάτης

 «Συστήματα Πληροφοριών Διοίκησης (ΣΠΔ)» Εργαστήριο, Συνολική διάρκεια: 2240 ώρες

**6.Δημοσιεύσεις**

***6.1.Σε διεθνή περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές***

1. Alice Kostopoulou and Anthimia Batrinou. “Study of Gene Expression of *Saccharomyces cerevisiae* Under Osmotic Stress in Fermentation Processes”. EC Nutrition 13.7 (2018).
2. [Alexandros Kanapitsas](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212429216300293), [Anthimia Batrinou](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212429216300293), [Athanasios Aravantinos](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212429216300293), [Constantinos Sflomos](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212429216300293), [Panagiota Markaki](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212429216300293) (2016)Gamma radiation inhibits the production of Ochratoxin A by *Aspergillus carbonarius*. Development of a method for OTA determination in raisins, *Food Bioscience*, Available online 14 May 2016, http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212429216300293
3. Katsoyannos E., Batrinou A., Chatzilazarou A., Bratakos SM., Stamatopoulos K and Sinanoglou V.J. (2015) Quality parameters of olive oil from stoned and nonstoned Koroneili and Megaritiki Greek olive varieties at different maturity levels, *Grasas y Aceites*, 66(1) January–March 2015, e067, ISSN-L: 0017-3495, doi: <http://dx.doi.org/10.3989/gya.0711142>
4. Kanapitsas A., Batrinou A., Aravantinos A., Markaki P. (2015) Effect of γ-irradiation on the production of aflatoxin b1 by *Aspergillus parasiticus* in dried vine fruits (*Vitis vinifera* L.) originated from Greece, *Radiation Physics and Chemistry*, 106:327-332
5. Vassilia Sinanoglou, Anthimia Batrinou, Fotis Mantis, Iossif Bizelis, Sofia Miniadou-Meimaroglou (2013) Lipid quality indices: Differentiation of suckling lamb and kid breeds reared by traditional sheep farming, *Small Ruminant Research*, Volume 113, Issue 1 , Pages 1-10, June 2013
6. Panagiotis Zoumpoulakis, PhD; Vassilia J Sinanoglou, Ph.D.; Anthimia Batrinou, PhD;Irini F Strati; Sofia Miniadis-Meimaroglou, PhD; Konstantinos Sflomos, PhD (2012)“A combined methodology to detect γ-irradiated white sesame seeds and evaluate the effects on fat content, physicochemical properties and protein allergenicity”, *Food Chemistry* 131:713-721
7. Sinanoglou V, Konteles S, Batrinou A, Mantis F, Sflomos, K, (2009) “ Effects of γ-irradiation on microbiological status, fatty acid composition and color of vacuum packaged cold stored fresh pork meat” *Journal of Food Protection,* 72 (3): 556-563
8. Konteles S, Sinanoglou V, Batrinou A , Sflomos K (2009)“ Effect of γ-irradiation on *Listeria monocytogenes* population, colour, texture and organoleptic properties of feta cheese during cold storage”, *Food Microbiology* 26(2): 157-165
9. Batrinou A and Kanellou A (2009) “Healthy food options and advertising in Greece”, *Nutrition and Food Science*, 39(5):511-519
10. Batrinou A., Koraki D., Sinanoglou V., Karagouni A., Sflomos K., Pletsa V. (2008), “Effect of ionizing radiation on the quantification of genetically modified foods”, *Food Biotechnology*, 22: 338-351
11. Batrinou A., Spiliotis V, Sakellaris G (2008) “Acceptability of genetically modified maize by young people”, *British Food Journal*, Vol 110 (3): 250-259
12. Sinanoglou, V.J., Batrinou A.M., Konteles S., and Sflomos, K. (2007) Microbial population, physicochemical quality and allergenicity of molluscs and shrimp treated with Cobalt-60 γ-irradiation, *Journal of Food Protection*, Vo.70, No.4, 958-966.
13. Batrinou A.M., Dimitriou E., Liatsos D., Pletsa V. (2005) “Genetically modified foods: the effect of information”, *Nutrition and Food Science*, Vol.35 (3): 148-155
14. Batrinou, A.M., Katsogiannos, E.D., Koustoumpardis, E.D., Spiliotis, V.K., (2005) “Estimation of microbial population of bitter chocolate mix by impedance measurement”, *ERNAHRUNG/NUTRITION*, Vol29/NR.6: 260-264
15. Gerolimatou C.N., Batrinou A.M., Tsaknis J.P. and Spiliotis V.K. (2004) Comparison of the Impedance Splitting Method to the Agar Dilution method for the estimation of the antimicrobial activity of Food Preservatives, *Journal of Rapid Methods and Automation in Microbiology*, 12: 259-267
16. Batrinou, A.M. (2003) «The impact of genetically modified foods on quality of life» *Journal of Quality of Life Research,* 1 (4) 293-303
17. Hamodrakas, SJ, Batrinou, A. and Christophoratou, T (1989) «Structural and functional features of *Drosophila* chorion proteins s36 and s38 from analysis of primary structure and infrared spectroscopy»**.** *International Journal of Biological Macromolecules***,** 11 (5)307-313

***6.2. Σε διεθνή συνέδρια με κριτές:***

1. Α. Batrinou, Ch. Kapsali, I. Karachristou, K. Tampratzi, D.Z. Lantzouraki (2015) Detection of aflatoxin M1 in traditional local cheeses of Greece with a direct competitive ELISA, 9th International Conference on Instrumental Methods of Analysis (IMA): Modern Trends and Applications, 20-24 September 2015, Kalamata, Greece
2. A. Batrinou, Georgiou E., Devouros S., Tataridis P., Chatzilazarou A (2015) Detection of ochratoxin in malts and beers by the ELISA method, Preconference Workshop on Food Technology 2015 Conference: Innovation and Safety of Foods and Beverages, Technological Educational Institute of Athens, 2-3 June 2015.
3. Konstantinos Sflomos, Batrinou Anthimia, Bratakos Sotirios, Houhoula Dimitra, Markaki Panagiota, Massouras Theofilos, (2015) A SWOT analysis for selected organically grown agro-food products of the Mediterranean diet, IJFST 50th Celebration Conference: The future of food innovation, nutrition and technology, 17-19 Feb. 2015, Lincoln University New Zealand.
4. Batrinou A., Karathanos V., Proestos C., Sigala K., Sflomos K (2013) Detection of ochratoxin in grapes and vine products, International Conference on Food and Biosystems Engineering, 30 May-02 June 2013, Skiathos Island, Greece.
5. A. Batrinou, D. Houhoula, K.Sigala, C. Proestos, K.Sflomos (2013) Effect of gamma irradiation on the allergenicity of macadamia nuts, EuroFoodChem Congress, May 07-10 2013, Istanbul
6. D. Houhoula, A. Batrinou, M. Athanasopoulou, G. Malogiannis, E. Nikolaidis, K.Sflomos, S. Koussissis (2013) Quantitation of aflatoxins, ochratoxins and fumonisins with the direct competitive ELISA in foods, EuroFoodChem Congress, May 07-10 2013, Istanbul
7. Kanapitsas A., Batrinou A., Aravantinos A, Markaki P (2013) Effect of gamma irradiation on the production of aflatoxin B1 by *Aspergillus parasiticus* in currants originated from Greece, EuroFoodChem Congress, May 07-10 2013, Istanbul
8. S. J. Konteles, A. Batrinou, I.F.Strati, D. Valta, I. Dimopoulou, V. Spiliotis (2011) Viability studies of *Salmonella* Typhimurium in simulated gastric and enteric fluid by flow cytometry, 7th International Conference "IMA 2011-Instrumental Methods of Analysis-Modern Trends and Applications" 18-22 Sept. 2011, Chania, Crete Greece
9. Batrinou A., K. Sflomos, A. Aravantinos, P. Zoumpoulakis, G. Hatziandreou (2010) Elimination of allergenic proteins with electromagnetic irradiation, 2nd International Conference on Radiation Sciences and Applications, Egypt, 28/3 - 1/4/2010
10. Batrinou, A., Koraki, D., Sinanoglou, V., Pletsa, V. (2007), “Quantification of genetically modified soy in processed foods by Real-Time PCR”, in 5th International Congress on Food Technology, 9-11 March 2007, Thessaloniki, Greece.
11. Sinanoglou, V., Batrinou, A., Tzimas, S., Panopoulou, N., Sflomos, K. (2007) “Changes in colour characteristics of irradiated foods”, in 5th International Congress on Food Technology, 9-11 March 2007, Thessaloniki, Greece.
12. Batrinou, A., Sinanoglou, V., Konteles,, S., Seiragakis, G., Sflomos, K., (2007) “Application of electromagnetic energy for inhibition of food allergy” in 5th International Congress on Food Technology, 9-11 March 2007, Thessaloniki, Greece.
13. Batrinou, A., Paschou, M., Stavroulakis, V., Sinanoglou, V. (2007) “The influence of information in shaping attitudes towards genetically modified foods”, in 5th International Congress on Food Technology, 9-11 March 2007, Thessaloniki, Greece
14. Batrinou A., Sinanoglou, V., Gogkou A., Sakellaris G. (2006), “Genetically modified maize: exploring consumer acceptance”, Προφορική ανακοίνωση στο *98th EAAE Seminar*, 29/7-2/7 2006, Mediterranean Agronomic Institute of Chania, Crete, Greece
15. V.J. Sinanoglou, A. Batrinou, , D.Timbis and K. Sflomos, (2006), “Effects of γ-irradiation on a range of specially selected foods”. Προφορική ανακοίνωση στο: “2nd biennial International Congress on Bioprocessing in Food Industries”, ICBF2006, 18-21 June 2006, Patras, Greece

***6.3. Κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους***

* 1. Σπηλιώτης Β και Μπατρίνου Α (2014), Βιομηχανική Μικροβιολογία, Εκδόσεις Δίσιγμα, Θεσσαλονίκη
	2. Μπατρίνου Α. και Πλέτσα Β. (2010) «Γενετικά Τροποποιημένα Τρόφιμα: Πόσο απειλούν την δημόσια υγεία;», κεφάλαιο 25 στο βιβλίο «Κλινική Διατροφή» Β Εκδοση, Ν. Κατσιλάμπρος, Εκδόσεις Βήτα, Αθήνα.
	3. Μπατρίνου Α. (2005) «Παραγωγή γενετικά τροποποιημένου κρέατος», στο «Το Κρέας και τα προιόντα του: παραγωγή-τεχνολογία-υγιεινή», σελ.91-103, Θεσσαλονίκη 2005, *Εκδόσεις Σύγχρονη Παιδεία*
	4. Μπατρίνου Α. και Ραμαντάνης Σ.Β. (2005) «Μοριακή Βιολογία της πρωτείνης prion», στο βιβλίο «Το Κρέας και τα προιόντα του: παραγωγή-τεχνολογία-υγιεινή», σελ. 593-610, Θεσσαλονίκη 2005, *Εκδόσεις Σύγχρονη Παιδεία.*
	5. Σ.Β. Ραμαντάνης, Α. Μπατρίνου και Ν. Πόγγας (2005) Γενική παθογένεια των μεταδοτικών σπογγιόμορφων εγκεφαλοπαθειών. Κίνδυνοι γιά την δημόσια υγεία από την υποκλινική λοίμωξη ανθρώπου και ζώων» σελ. 610-621, Θεσσαλονίκη 2005, *Εκδόσεις Σύγχρονη Παιδεία.*
	6. Βαγιανού-Αγγελάκη, Δ., Μπατρίνου, Α, Αγραφιώτης, Δ. (2003) «Μελλοντικές επιπτώσεις της Βιοτεχνολογίας στην Γεωργία και την διαδικασία παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων-έρευνα Bio-Delphi» στο **«**Υγεία, Αρρώστια, Κοινωνία: τόποι και τρόποι σύμπλεξης» του Δ. Αγραφιώτη, Εκδόσεις Δαρδάνος, σελ.166-237

## 6.4.Μονογραφίες

1. Α. Μπατρίνου (2011) **«**Σύγχρονη Βιοτεχνολογία Τροφίμων**:** Γενετικά Τροποποιημένα Τρόφιμα», Ιατρικές Εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης, Αθήνα, (σελίδες 196), Κωδικός Εύδοξου 13256188
2. Α. Μπατρίνου (2001) **«**Γενετικά Τροποποιημένα Τρόφιμα», Ιατρικές Εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης, Αθήνα (100 σελίδες). Κωδικός Εύδοξου 13256363
3. Α. Μπατρίνου (1998) «Γονιδιακή Θεραπεία», Ιατρικές Εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης, Αθήνα (170 σελίδες**)**
4. Batrinou A. (1989) “University-industry link in Biotechnology: the opinion of UK academics”, MSc Thesis, Imperial College, London, UK (106 pages)
5. Batrinou A. (1990) “The location, development and expansion of the global pharmaceutical industry”, MSc Thesis, Imperial College, London, UK (80 pages)

(Η εργασία αυτή αναφέρεται στο βιβλίο των Lesley Richmond, Julie Stevenson και Alison Turton «The Pharmaceutical Industry: a guide to historical records» 2003, Ashgate Publishing Ltd, σελ. 561).

***6.5. Δημοσιεύσεις σε άλλα περιοδικά***

1. Μπατρίνου Α.Μ (2003) «Μεταλλαγμένα: Ευλογία ή παγίδα», *Ιατρικά*, Εβδομαδιαία Επιστημονική Εκδοση της Ελευθεροτυπίας, τεύχος 75, σελ.13-22

## 6.6. Εκπαιδευτικές σημειώσεις και δραστηριότητες

* 1. Μπατρίνου, Α. (2008) «Εισαγωγή στην Βιοτεχνολογίας Τροφίμων», Σημειώσεις για το μάθημα της «Βιοτεχνολογίας Τροφίμων» στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ ΑΘΗΝΩΝ, Αθήνα, σελίδες 141
	2. Μπατρίνου Α (2009) «Εισαγωγή στην Βιοτεχνολογία », Σημειώσεις για το μάθημα της «Βιοτεχνολογίας» στο Τμήμα Ιατρικών Εργαστηρίων του ΤΕΙ ΑΘΗΝΩΝ, Αθήνα, σελίδες 187
	3. Σπηλιώτης Β και Μπατρίνου Α (2010) «Εργαστηριακές Ασκήσεις Βιομηχανικής Μικροβιολογίας,» Σημειώσεις για το εργαστήριο της Βιομηχανικής Μικροβιολογίας στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ ΑΘΗΝΩΝ, Αθήνα
	4. Ανάρτηση εκπαιδευτικού υλικού στην πλατφόρμα e-class του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (<https://e-class.teiath.gr/>)

## 6.6. 1. Επίβλεψη πτυχιακών εργασιών

## (Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (πρώην Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων TEI ΑΘΗΝΑΣ)

1. «Η μοντέρνα Βιοτεχνολογία έναντι των βιολογικών τεχνικών στην παραγωγή τροφίμων», Σκλαβενίτη Μαρία, Αλεξογιάννη Αγγελική, 2002
2. «Ανάλυση Βιομηχανίας Βιοτεχνολογίας ΗΠΑ», Γκόγκου Αντιγόνη, 2005
3. «Συνύπαρξη και ιχνηλασιμότητα συμβατικών, γενετικά τροποποιημένων και βιολογικών καλλιεργειών», Παπαγιάννης Θεμιστοκλής, Χατζηαποστόλου Ελευθέριος, 2008
4. «Ο ρόλος της πληροφόρησης στην αποδοχή της βιοτεχνολογίας», Σταυρουλάκης Βασίλης, 2008
5. «Γενετικά τροποποιημένο καλαμπόκι», Λαχανιώτη Ανδριανή, Κώνστα Ελένη, 2008
6. «Ανάπτυξη βιολογικής μαρμελάδας: οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και μικροβιακή σταθερότητα», Στέλιος Κουτσολουκάς, Κώστας Καλαβρέζος, 2008
7. «Ελεγχος μη επιθυμητών συστατικών νεοφανών τροφίμων», Φουντούλη Σταματίνα Σταματέλου Γαρυφαλιά, 2010
8. «Ανίχνευση τυχαίας παρουσίας αλλεργιογόνων φιστικιού σε τρόφιμα με την μέθοδο ELISA», Στρίκου Δ., 2010.
9. «Εφαρμογή ταχείας ανοσοαναλυτικής μεθόδου (ELISA) για την ανίχνευση ισταμίνης σε ιχθυηρά, Γιαννάκης Γ και Κωνσταντίνος Φ, 2010
10. «Ερευνα γνώμης για τα γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα», Λιάτσος Διονύσης, Δημητρίου Ευη, 2011
11. «Διαγονιδιακά ψάρια», Νότη Στέλλα, 2011
12. «Γενετικά τρόφιμα φυτικής προέλευσης», Ανδρουλιδάκης Ζαχαρίας, 2011
13. «Εφαρμογές κυτταρομετρίας ροής σε γαλακτοκομικά προιόντα», Βράιλας Κ και Ερμιζίδου Α, 2011
14. «Πράσινη Βιοτεχνολογία, Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα και κλιματική αλλαγή», Σαβουιδάκης Δ., 2011
15. «Ανάλυση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων με ανίχνευση πρωτείνης ή DNA: σύγκριση δύο μεθόδων», Θεοδώρου Α., Δράκου Α. , 2011
16. «Επισήμανση νεοφανών τροφίμων με ισχυρισμούς διατροφής και υγείας: επισκόπηση της Ελληνικής αγοράς», Γκινοσάτης Σ. και Ραφελέτος Κ, 2011
17. «Εφαρμογές μοριακών μεθόδων ταυτοποίησης βακτηρίων γαλακτικού οξέως σε γιαούρτια», Σούρσου Α και Νάκου Ν, 2011
18. «Εφαρμογή της μεθόδου PCR στην ανιχνευσιμότητα γενετικά τροποποιημένων τροφίμων», Ζησιάδη Π και Καλογερής Α, 2011
19. «Πρόσφατες εφαρμογές γενετικής τροποποίησης σε τρόφιμα» Ρέτση Α. Και Γιαννακοπούλου Ε. , 2011
20. «Ανίχνευση μυκοτοξινών σε δείγματα τροφίμων με ταχεία ανοσοαναλυτική μέθοδο (ELISA)». Παντελή Μ και Μπακατσέλου Σ., 2011
21. «Εφαρμογές ELISA για ανίχνευση αλλεργιογόνου σουσαμιού σε τρόφιμα», Κατέρη Ε. 2011
22. «Διατροφικές συνήθειες και συχνότητα κατανάλωσης τροφίμων: εκτίμηση συμμόρφωσης σύμφωνα με τις συστάσεις της Μεσογειακής Διατροφής», Κουσουλού Ε., 2012
23. «Ταχείες μέθοδοι ταυτοποίησης παθογόνων μικροοργανισμών σε τρόφιμα» Αγρίτη Κ. , 2012
24. «Ανάλυση Γενετικά Τροποποιημένων Πρωτεϊνών σε Ζωοτροφές», Σταματέλου Γαρυφαλλιά, Φουντούλη Σταματίνα, 2012
25. «Ταχεία ανίχνευση αφλατοξίνης σε δημητριακά πρωινού με ELISA”, Τυλιγάδας Παναγιώτης, Πέτρου Παναγιώτης, Σεπ 2012
26. «Μελέτες βιωσιμότητας *Salmonella* Typhimurium σε συνθετικό γαστρικό υγρό και τρόφιμα διαφορετικής ρυθμιστικής ικανότητας με κυτταρομετρία ροής», Βαλτά Δήμητρα, Δημοπούλου Ισιδώρα, 2013
27. «Εφαρμογές ταχείας ανοσοδοκιμασίας σε σταφύλια και προιόντα οινοποίησης για την ανίχνευση μυκοτοξινών», Φορτούνη Ελισσάβετ, 2013
28. “Θερμική αντίσταση της Listeria monocytogenes: μεταβλητότητα στελεχών», Ακριδοπούλου Βασιλική, 2013
29. «Σύγκριση Κυτταρομετρίας ροής με Κλασσική Μικροβιολογία σε εμπορικά προϊόντα που περιέχουν Ζυμομύκητες», Δεδεγκίκα Μαρία, 2014
30. «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα και περιβάλλον», Βαμνιές Δημήτρης, 2014
31. «Συγκριτική μελέτη βιολογικών και συμβατικών τροφίμων», Καπαράκου Ελευθερία, 2014
32. «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα: πιθανοί κίνδυνοι και κοινωνικοοικονομικά προβλήματα», Γουβαλάρη Σταυρούλα, Πιταροκοίλη Φωτεινή, 2014
33. «Ανίχνευση αφλατοξίνης με ταχεία ανοσοαναλυτική μέθοδο σε καρυκεύματα της Ελληνικής αγοράς» Καμπανοπούλου Μαρία, Μακρυγιάννης Κώστας, 2014
34. «Ανίχνευση ωχρατοξίνης σε οίνους και οινικά αποστάγματα», Δεμέναγα Μαργαρίτα, 2015
35. «Η επίδραση της κανέλας στην ανάπτυξη του *Staphylococcus aureus*”, Μανιάτη Κατερίνα, 2015
36. «Χρήση ακινητοποιημένων κυττάρων ζύμης στην Βιομηχανία τροφίμων και ποτών», Κυριαζής Θεόδωρος, 2015
37. «Ελεγχος της υγιεινής κατάστασης επιφανειών στο σύστημα HACCP: εφαρμογή της μεθόδου της Βιοφωταύγειας» Σαράντου Λήδα, Μαμφρέδα Αδαμαντία, Ιαν. 2015
38. «Ανίχνευση αφλατοξινών Μ1 στο γάλα» Καραχρήστου Ιωάννα, Ταμπρατζή Κωνσταντίνα, 2015
39. «Ανίχνευση ωχρατοξίνης Α σε κριθάρι, βύνη και μπύρα με την μέθοδο competitive ELISA», Δεβούρος Σπύρος, Γεωργίου Ηλίας, 2015
40. «Η μικροβιολογία του κεφίρ», Τσουμπρής Γιώργος, Κιοβέκρη Ευγενία, 2015
41. «Ελεγχος Βιωσιμότητας Μικροοργανισμών σε Προβιοτικά και Φαρμακευτικά Προϊόντα», Μπελεγρίνη Μαριλένα, Τριανταφύλλου Ελένη, 2016
42. «Κοιλιοκάκη: μία περίπτωση τροφικής δυσανεξίας», Μπέλου Ειρήνη, Γκώνια Στυλιανή, 2016
43. «Μικροβιακή σταθερότητα απαστερίωτων χυμών φρούτων και λαχανικών» Παπαλαζάρου Μαρία, Γεωργακοπούλου Σταυρούλα, 2016
44. «Μελέτη γονιδιακής έκφρασης του *Saccharomyces cerevisiae* σε συνθήκες ωσμοτικού stress», Κωστοπούλου Αλίκη, Δημητρακοπούλου Μαρία, 2016
45. «Βιοτεχνολογική παραγωγή 1,3-προπανοδιόλης μέσω της αξιοποίησης σογιαλεύρου και γλυκερόλης ως παραπροϊόντα της βιομηχανίας παραγωγής βιοντίζελ» Παπαδάκη Κατερίνα, 2017
46. «Ταχεία Ανίχνευση Αφλατοξινών σε Βιολογικά Προϊόντα με τη Μέθοδο ELISA», Προμπονάς Διονύσης, Πέπονα Ιωάννα, Μάιος 2017
47. «Μικροβιακή Αλλοίωση και Κίνδυνοι σε Σταφίδα Ζακύνθου», Μαρούδα Δήμητρα, 2017
48. «Μελέτη της ανθεκτικότητας διαφόρων στελεχών του παθογόνου μικροοργανισμού *Salmonella* spp. σε μαγιονέζα» Λυσιμάχου Νεφέλη, 2018
49. «Ανίχνευση αφλατοξίνης Μ1 σε παραδοσιακά Ελληνικά τυριά», Καψάλη Χριστιάνα, 2019
50. «Ελεγχος αντιβακτηριδιακής δράσης επιφανειών σύμφωνα με το πρωτόκολλο ISO 22196 σε *Staphylococcus aureus*», Κλαδούρη Δήμητρα, Μουστάκα Μαρία, 2019
51. «Ανίχνευση *Salmonella* σε συμπληρώματα διατροφής», Μαργετίδης Στάθης, 2019

***6.6.2.Επίβλεψη διπλωματικών εργασιών στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων τους Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής***

1. Αναδυόμενος Μικροβιολογικός Κίνδυνος στα Τρόφιμα από Εντεροβακτήρια που παράγουν Καρβαπενεμάσες (Carbapenemase producing Εnterobacteriaceae), Ρούσσου Αλεξάνδρα, 26 Φεβ.2019

**7. Ερευνητική δραστηριότητα**

1. Πρόγραμμα «Αρχιμήδης ΙΙΙ-Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο ΤΕΙ Αθήνας», υποέργο 42 με τίτλο «Λειτουργικά και δυνητικώς επιβλαβή συστατικά τροφίμων. Επίδραση ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας με στόχο την παραγωγή ασφαλών προιόντων», διάρκεια 1/5/2012 ως 30/9/2014.
2. Πρόγραμμα «Βιολειτουργικά Τρόφιμα», σε συνεργασία με το ΤΕΙ Αθήνας, επικεντρώνεται σε μικροβιολογικές αναλύσεις παστεριωμένων πράσινων ελιών σε άλμη,

Διάρκεια 1 έτος (2006-2007)

1. Πρόγραμμα “Co-Extra” (Traceability of GMOs and Coexistence with conventional products to preserve consumer’s choice), Integrated Project of the European Commission through its FP6, based on the “farm to fork” approach. Συμμετοχή μέσω του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών. (2005-2009)

Συνολική διάρκεια: 4 έτη

1. Πρόγραμμα ΕΠΕΑΚ ΙΙ , «Αρχιμήδης», (συνεργασία του ΤΕΙ Αθήνας με το Εθνικό Ιδρυμα Ερευνών) «Μελέτη παραγόντων που επηρεάζουν την παραγωγή ΥΓΙΕΙΝΩΝ & ΑΣΦΑΛΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ με προηγμένες τεχνολογικές μεθόδους» (2004-2007). Εφαρμογή μεθόδων γιά την ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων (μέθοδος PCR).

Συνολική διάρκεια: 2 έτη από 2/2004 ως 2/2006

1. Πρόγραμμα ΠΑΒΕ (σε συνεργασία με το ΤΕΙ Αθήνας) γιά τον σχεδιασμό και την ανάπτυξη νέου προιόντος σοκολατοποιίας που περιέχει ζωντανούς μικροοργανισμούς *Bifidobacterium* (2000-2001)

Συνολική διάρκεια: 1 έτος

1. Πρόγραμμα ΠΑΒΕ (σε συνεργασία με το ΤΕΙ Αθήνας) γιά τον σχεδιασμό και την ανάπτυξη νέου προιόντος τύπου πιροσκί μακράς διάρκειας ζωής με χρήση τροποποιημένων ατμοσφαιρών (1999-2000)

Συνολική διάρκεια: 1 έτος

1. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, τμήμα ιχθυολογίας: μελέτη της περιεκτικότητας σε λιπαρά οξέα διαφόρων ιχθύων (1999)

Συνολική διάρκεια: 3 μήνες

1. Ερευνα Delphi: «Μελλοντικές επιπτώσεις της Βιοτεχνολογίας στην Γεωργία, Παραγωγή και Επεξεργασία Τροφίμων», DGXII, Πρόγραμμα Γεωργίας και Αλιείας (FAIR) Ευρωπαική Επιτροπή, Εθνική Σχολή Δημόσιας Υγείας (1997-1998)

Συνολική διάρκεια: 1 έτος

1. **Ανακοινώσεις σε συνέδρια με κριτές (Ελληνικά)**
2. Α. Μπατρίνου, Τ. Χριστοφοράτου, Σ. Χαμόδρακας (1988) «Δομικά και λειτουργικά γνωρίσματα των πρωτεινών S36 και S38 του χορίου της Δροσόφιλας, όπως προέκυψαν από την ανάλυση των αμινοξικών τους χαρακτηριστικών», 10ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρίας Βιολογικών Επιστημών, Πάτρα 1988
3. Δ. Αγραφιώτης, Ν. Πασχάλη, Δ. Βαγιανού-Αγγελάκη, Α. Μάινα, Α. Μπατρίνου (1998) “*Η σύγχρονη Βιοτεχνολογία στην Ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων: Ερευνα Delphi*”, 6ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρίας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων και 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρίας Διατροφής και Τροφίμων, “Βιομηχανία Τροφίμων, Διατροφή και Δημόσια Υγεία”, Θεσσαλονίκη 19-21 Νοεμβρίου 1998
4. Δ. Αγραφιώτης, Ν. Πασχάλη, Δ. Βαγιανού-Αγγελάκη, Α. Μάινα, Α. Μπατρίνου (1998) “Η Θετική στάση στις επιπτώσεις της σύγχρονης Βιοτεχνολογίας στην Γεωργία και Διατροφή¨Ερευνα Delphi”, 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο Προαγωγής και Αγωγής Υγείας, Αθήνα 11-13 Δεκεμβρίου 1998
5. Δ.Αγραφιώτης, Ν. Πασχάλη, Δ. Βαγιανού-Αγγελάκη, Α. Μάινα, Α. Μπατρίνου (1998), “Επιπτώσεις της σύγχρονης Βιοτεχνολογίας στην Διατροφή και Υγεία”,2ο Πανελλήνιο Συνέδριο Προαγωγής και Αγωγής Υγείας, Αθήνα 11-13 Δεκεμβρίου 1998
6. Δ.Αγραφιώτης, Ν. Πασχάλη, Δ. Βαγιανού-Αγγελάκη, Α. Μάινα, Α. Μπατρίνου (1998) . “Μελλοντικές επιπτώσεις της Βιοτεχνολογίας-Γενετικής Μηχανικής στους τομείς Γεωργίας και Τροφίμων: Οφέλη και κίνδυνοι για το περιβάλλον”, 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο Προαγωγής και Αγωγής Υγείας, Αθήνα 11-13 Δεκεμβρίου 1998
7. Α. Μπατρίνου (2002) «Ασφάλεια και ποιότητα γενετικά τροποποιημένων τροφίμων: τα πρόσφατα δεδομένα γιά την υγεία και το περιβάλλον», 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Προαγωγής και Αγωγής Υγείας, Αθήνα, 5-7 Δεκεμβρίου 2002
8. Α.Μ. Μπατρίνου (2004) «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα: επιπτώσεις στην υγεία και το περιβάλλον», 3o Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, 2004
9. Α.Μ. Μπατρίνου, Ε. Δημητρίου, Δ. Λιάτσος (2004) «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα: έρευνα γνώμης σπουδαστών Τριτοβάθμιας εκπαίδευσης», 3ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, 2004
10. Κ.Σφλώμος, Α. Μπατρίνου, Β. Πλέτσα, Β. Σινάνογλου, Κ.Ψυχής (2005) «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στην ανιχνευσιμότητα γενετικά τροποποιημένων τροφίμων», 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα 31/3 και 1-2/4/2005
11. Β. Σινάνογλου, Κ. Σφλώμος, Ν. Πανοπούλου, Σ. Λάλας, Α. Μπατρίνου, Ι. Κανδαράκης (2005) «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και στην λιπιδική σύσταση του κρόκου του αυγού», 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο Σύγχρονες Τάσεις στον τομέα των λιπών και ελαίων, Αθήνα 8-9/6/2005
12. Α. Μπατρίνου, Δ. Κοράκη, Α. Καραγκούνη, Β. Σινάνογλου, Κ.Σφλώμος, Β. Πλέτσα. (2007), «Επίδραση της ιονίζουσας ακτινοβολίας στην ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων συστατικών στα τρόφιμα», 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα 29-31/3/2007
13. Α. Μπατρίνου (2008), «Εφαρμογές γενετικής τροποποίησης σε παραγωγικά ζώα», 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προιόντα του, Αθήνα 10-12/10/2008
14. Β. Σινάνογλου, Α. Μπατρίνου, Σ. Κοντελές, Ε. Στρατή, Κ. Σφλώμος (2009) «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στο μικροβιακό φορτίο, στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, στη σύσταση των λιπαρών οξέων και στην αλλεργιογόνο δράση βρώσιμων μαλακίων», Ημέρες Χημείας Τροφίμων, Αθήνα 13-14 Φεβ. 2009
15. Μπατρίνου Α και Κοράκη Θ (2009) Γενετικά τροποποιημένο καλαμπόκι: πρόσφατα δεδομένα στην ΕΕ, 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Ρέθυμνο, 15-18 Οκτ. 2009
16. Μπατρίνου Α, Χατζηανδρέου Γ, Στρίκου Δ, Σινάνογλου Β, Σφλώμος Κ (2010) «Ανίχνευση τυχαίας παρουσίας αλλεργιογόνων φιστικιού σε τρόφιμα με ταχείες ανοσοχημικές μεθόδους», 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΔΕΔΥΤ (Διεπιστημονική Εταιρία Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων) Σύγχρονες Αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών, Θεσσαλονίκη 4-6 Ιουνίου 2010
17. Α. Μπατρίνου (2010), «Κλωνοποίηση παραγωγικών ζώων: πρόσφατα δεδομένα», 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προιόντα του, Αθήνα 24-26/11/2010
18. Β. Σινάνογλου, Θ. Σπηλιωτόπουλος, Α. Μπατρίνου, Ε. Στρατή, Φ. Μάντης, Ι. Μπιζέλης (2010), «Λιπαρά οξέα ενδομυικού και ενδοκοιλιακού λίπους. Συγκριτική μελέτη σε παραγωγικά ζώα», 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προιόντα του, Αθήνα 24-26/11/2010
19. Μπατρίνου Α, Σταματέλου Γ, Φουντούλη Τ (2012) Ανίχνευση γενετικά τροποποιημένης σόγιας σε ζωοτροφές με ταχεία ανοσοαναλυτική μέθοδο, Πανελλήνιο Συνέδριο Meat Days 2012, 29-30 Σεπ και 1 Οκτ 2012, Αθήνα.
20. Μπατρίνου Α., Κολοκυθά Κ., Παναγή Α., Ερμιζίδου Α., Βράιλας Κ, Σπηλιώτης Β.

Εφαρμογές κυτταρομετρίας ροής στην μελέτη βιωσιμότητας προβιοτικών μικροοργανισμών σε γαλακτοκομικά προϊόντα,4o Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα.

1. Μπατρίνου Α., Χούχουλα Δ., Καμπανοπούλου Μ., Μακρυγιάννης Κ., Μαρκάκη Π. Ανίχνευση αφλατοξίνης με ταχεία ανοσοαναλυτική μέθοδο σε καρυκεύματα της Ελληνικής αγοράς. 4o Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα
2. A.Batrinou, V. Sinanoglou, V.Spiliotis, Antimicrobial effect of pomegranate juice (*Punica granatum* L.) on *Staphylococcus aureus* strains. 4o Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα.
3. Τσέκου Χρήστος, Κατσούφη Σταματίνα, Στρατή Ειρήνη, Μπατρίνου Ανθιμία και Κουσίσης Σταμάτης, Ανάκτηση και ανάλυση καροτενοειδών μετά από ενζυμική κατεργασία αποβλήτων βιομηχανικής τομάτας. 4o Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα.
4. Χούχουλα Δ.Π., Μπατρίνου Α., Γιαννάκης Γ., Φίλιος Κ., Σίσκος Ε., Τούλης Δ., Κυρανά Β.Ρ., Λουγκοβόης Β.Π., Επίπεδα ισταμίνης σε τυποποιημένα και κονσερβοποιημένα προϊόντα ιχθυηρών που καταναλώνονται ευρέως στην Ελλάδα», 4o Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα
5. D.P. Houhoula, A. Batrinou, P. Chaniotis, L. Grafas, D. Kizis, V.R. Kyrana, V.P. Lougovois and S. Koussissis, Quantification of Aflatoxins in Foods using the direct competitive ELISA Technique. (προφορική ανακοίνωση) 4o Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα
6. Batrinou A., Lantzouraki D., Sinanoglou V.J., Fragkouli C., Spiliotis V. (2013) Antimicrobial effect of pomegranate juice (*Punica granatum* L.) on *Staphylococcus aureus* strains., ανακοίνωση στο 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα.
7. Μπατρίνου Α., Χούχουλα Δ., Καμπανοπούλου Μ., Μακρυγιάννης Κ., Μαρκάκη Π. (2013) Ανίχνευση αφλατοξίνης με ταχεία ανοσοαναλυτική μέθοδο σε καρυκεύματα της Ελληνικής αγοράς, ανακοίνωση στο 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα.
8. Μπατρίνου Α, Κολοκυθά Κ., Παναγή Α., Ερμιζίδου Α., Βράιλας Κ., Σπηλιώτης Β. (2013) Εφαρμογές κυτταρομετρίας ροής στην μελέτη βιωσιμότητας προβιοτικών μικροοργανισμών σε γαλακτοκομικά προιόντα , ανακοίνωση στο 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα.
9. Houhoula D.P., Batrinou A., Giannakis G., Filios K., Siskos E., Toulis D., Kyrana V.R., Lougovois V.P. (2013) Histamine levels in commercial cured canned fish products commonly consumed in Greece, προφορική ανακοίνωση στο 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα.
10. Houhoula D.P., Batrinou A., Chaniotis P. Grafas L., Kizis D., Kyrana V.R., Lougovois V.P. Koussissis S. (2013) Quantification of aflatoxins in foods using the direct competitive ELISA technique, ανακοίνωση στο 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα.
11. Τσέκου Χ., Κατσούφη Σ., Στρατή Ε. ,Μπατρίνου Α,. Κουσίσης Σ. (2013) Ανάκτηση και ανάλυση καροτενοειδών μετά από ενζυμική κατεργασία αποβλήτων βιομηχανικής τομάτας, ανακοίνωση στο 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα.
12. Μπατρίνου Α., Xουχούλα Δ., Μαυρίδου Α. «Ανίχνευση μυκοτοξινών με ταχεία ανοσοαναλυτική μέθοδο σε τρόφιμα της Ελληνικής αγοράς», 9ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΠΕΒ «Το περιβάλλον και ο άνθρωπος», 5 Δεκεμβρίου 2014 , Ιδρυμα Ιατροβιολογικών Ερευνών Ακαδημίας Αθηνών.
13. Μπατρίνου Α. και Ραμαντάνης Σ. (2015) Κλωνοποιημένο κρέας: πρόσφατα δεδομένα σχετικά με την ασφάλεια του. Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προιόντα του, Θεσσαλονίκη, 27 Φεβ-1 Μαρτ. 2015
14. Μάριος-Άγγελος Μπανανής, Ευθυμιάδου Διαμάντω, Ανθιμία Μπατρίνου,Αναστάσιος Κριεμπάρδης (2015), In vitro επίδραση των ουραιμικών τοξινών σε ερυθρά αιμοσφαίρια από υγιείς αιμοδότες, προστασία από την αντιοξειδωτική δράση του *Punica granatum*, 5ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τεχνολόγων Ιατρικών Εργαστηρίων- Βιοιατρικών εργαστηριακών Επιστημών, 21-23 Μαίου 2015, Πολεμικό Μουσείο, Αθήνα
	1. **Συνέδρια χωρίς κριτές (Ελληνικά)**
15. Α. Μπατρίνου, Β. Σινάνογλου, Σ.Β. Ραμαντάνης, Δ. Κοράκη, Α. Λουίζη-Σκυλλάκου, Β. Πλέτσα (2005) «Εφαρμογή ποιοτικής και ποσοτικής RT-PCR γιά την ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων που έχουν υποστεί γ-ακτινοβόληση», 1ο Συνέδριο ΕΠΕΑΚ «Αρχιμήδης» Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική αντιμετώπιση, ΤΕΙ Αθήνας, 24-26 Νοεμβρίου 2005
16. Δ. Τυμπής, Β. Ι. Σινάνογλου, Α. Μπατρίνου, Σ. Κοντελές, Κ.Σ. Σφλώμος (2005), «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στον κρόκο του αυγού (μικροβιακό φορτίο, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και λιπιδική σύστάση του κρόκου», 1ο Συνέδριο ΕΠΕΑΚ «Αρχιμήδης» Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική αντιμετώπιση, ΤΕΙ Αθήνας, 24-26 Νοεμβρίου 2005
17. Α. Μπατρίνου, Δ. Τυμπής, Β. Σινάνογλου (2009) «Γενετικά Τροποποιημένη Σόγια: πρόσφατα δεδομένα», Ημερίδα του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας, 11 Ιουνίου 2009,
18. Α. Μπατρίνου (2011): «Ιχνηλασιμότητα γενετικά τροποποιημένων τροφίμων στην ΕΕ», ημερίδα που διεξάχθηκε στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας, 16 Μαρτίου 2011.
19. **Ξένες γλώσσες**

**ΑΓΓΛΙΚΑ** Αριστη γνώση (Μεταπτυχιακά διπλώματα, First Certificate in English, General Certificate of Education Examination)

**ΓΑΛΛΙΚΑ** Αριστη γνώση, Διπλώματα SORBONNE I & SORBONNE ΙΙ (επάρκεια γαλλικής γλώσσας)

**ΗΛ.ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ** ΕCDL (2017), Microsoft Office (Word, Excel, Powerpoint), Στατιστικό πρόγραμμαSPSS 16.0, Statistica

**10. Αλλο επιστημονικό έργο**

1. **Εισήγηση σε εκπαιδευτικό σεμινάριο** με τίτλο «Ιδρυση και Διαπίστευση Εργαστηρίων Ελέγχου Ποιότητας Τροφίμων», Πανελλήνια Ενωση Βιοεπιστημόνων (ΠΕΒ) Αθήνα 17-18 Οκτ. 2014
2. **Εισήγηση σε ημερίδα με τίτλο**: «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα: επιπτώσεις στην Υγεία και στο Περιβάλλον» στα πλαίσια του ΠΜΣ "Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση Περιβαλλοντικών Θεμάτων με Επιπτώσεις στην Υγεία» της Ιατρικής Σχολής του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών σε σύμπραξη με την Σχολή Επιστημών Υγείας και Πρόνοιας του Τ.Ε.Ι. Αθηνών", 18/1/2013, Αίθουσα Κωστής Παλαμάς, Αθήνα
3. **Εισηγήσεις σε μεταπτυχιακό πρόγραμμα**:
	* 1. Θεωρία και εργαστηριακές ασκήσεις στο ΜΠΣ «Τεχνολογία Τροφίμων», του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας (2014-2015, 2016-2018, 2018-19).
		2. Εισηγήσεις και εργαστηριακές ασκήσεις στο ΜΠΣ «Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην υγεία», 1/3/2013 ως 31/5/2014 με θέμα «εφαρμογή μεθόδου ELISA σε τρόφιμα»
		3. Εισηγήσεις και εργαστηριακές ασκήσεις στο ΜΠΣ «Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείρηση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην υγεία», 1/3/2012 ως 31/5/2012 με θέμα «εφαρμογή μεθόδου ELISA σε τρόφιμα»
		4. Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών σπουδών «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή», Ειδίκευση: «Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων», Τμήμα

Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Αθήνας, Ακαδ. Ετος 2009-2010, Εισήγηση: «Γενετικά Τροποποιημένα Τρόφιμα», 23/3/2010, «Ανίχνευση αλλεργιογόνων σε τρόφιμα με την μέθοδο ELISA», Ακαδ. Ετος 2009-2008, Εισήγηση «Γενετικά Τροποποιημένα Τρόφιμων»

1. *Εισήγηση με θέμα: “Βιοτεχνολογία Τροφίμων-Γενετικά Τροποποιημένα τρόφιμα”,*

στα πλαίσια του μεταπτυχιακού προγράμματος “Δημόσια Υγεία και Διατροφική Πολιτική”, της Εθνικής Σχολής Δημόσιας Υγείας, Εδρα Διατροφής και Βιοχημείας, 11-15 Ιανουαρίου 1999

1. **Εισήγηση σε επιστημονική ημερίδα με θέμα «Συνάντηση φορέων για συζήτηση σε θέματα Συνύπαρξης μεταξύ Γενετικά Τροποποιημένων καλλιεργειών και μη Γενετικά Τροποποιημένων καλλιεργειών στην Ελλάδα»,** που πραγματοποιήθηκε στο Ινστιτούτο Βιολογικών Ερευνών και Βιοτεχνολογίας του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών στις **15/3/2007** στα πλαίσια του Ερευνητικού προγράμματος Co-Extra της Ευρωπαικής Ενωσης.
2. **Εισήγηση στην τηλεοπτική εκπομπή «Εις Υγείαν» που προβλήθηκε από το ALTER στις 13/6/2006 ώρα 11.45 με θέμα «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα»**
3. **Ομιλία με θέμα «Genetically Modified Food” στα αγγλικά στο Women’s International Club Athens, 23/11/2010**
4. **Εισήγηση σε στρογγυλό τραπέζι με θέμα «Βιοτεχνολογία και κοινωνία» στα πλαίσια της «Εβδομάδας Επιστήμης και Τεχνολογίας», 5/7/2005, Ζάπειο Μέγαρο, Αθήνα,** Θέμα παρουσίασης: «Βιοτεχνολογία στα τρόφιμα: αιτία ανησυχίας ή σιγουριάς;»
5. **Εισήγηση σε επιστημονική διημερίδα «Οι προκλήσεις της Βιοτεχνολογίας στον σύγχρονο κόσμο» στην αίθουσα τελετών Παρνασσός.** Αθήνα **27-28/5/2005**. Θέμα: « Βιοτεχνολογία και διατροφή κατά τον 21ο αιώνα»
6. **Εισήγηση σε Προπτυχιακό πρόγραμμα**

*Εισήγηση με θέμα: “Μεταλλαγμένα τρόφιμα”,*

στα πλαίσια του προπτυχιακού προγράμματος “Γενικές αρχές υγιεινής διατροφής, κλινική διατροφή”, της Εθνικής Σχολής Δημόσιας Υγείας, Εδρα Διατροφής και Βιοχημείας, 8/11/2000

1. **Επιμέλεια επιστημονικού-εκπαιδευτικού συγγράμματος**

τίτλος: «Αυτοεκπαίδευση στην Βιοτεχνολογία» με την συνεργασία της Αγροτικής Τράπεζας και την επιχορήγηση του κοινοτικού προγράμματος Commet (1997)

1. **Μέλος της Ελληνικής Εταιρίας Βιοτεχνολογίας (ΕΛΕΒ), Πανελλήνιας Ενωσης Βιοεπιστημόνων (ΠΕΒ)**