
ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ

Όνομα: Ανθιμία-Αικατερίνη Μπατρίνου
Οικ.καταστ.: Έγγαμος, δύο κόρες (έτη γενν. 2000 και 2002)
batrinou@uniwa.gr

2020

Τρέχουσα θέση (από Ιαν. 2019):

Λέκτορας Πανεπιστημίου στο γνωστικό αντικείμενο «Βιοτεχνολογία Τροφίμων»
 (Λέκτορας Πανεπιστημίου, *Φ.Ε.Κ. 1427/23-08-2019, τ. Γ*
 Λέκτορας Εφαρμογών, *Φ.Ε.Κ. 1586/31-12-2018, τ. Γ'*)
 Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
 Σχολή Επιστημών Τροφίμων
 Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής

1. ΠΤΥΧΙΟ

ΠΤΥΧΙΟ ΒΙΟΛΟΓΙΑΣ, Τμήμα Βιολογίας
 ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
 (εισαγωγή το 1983 έπειτα από Πανελλήνιες εξετάσεις, με σειρά επιτυχίας 6^η)
Ημερομηνία Λήψης: 26 Ιουλίου 1988 (βαθμός πτυχίου: **8,01**, 2^η)

2. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟΙ ΤΙΤΛΟΙ**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

3. ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΟ

Τίτλος Διδακτορικού: «Μελέτη της συμβολής της βιοτεχνολογίας στην παραγωγή
 φαρμάκων και τροφίμων και στην προαγωγή της υγείας»
 Ιατρική Σχολή- ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
Ημερομηνία Λήψης: 18 Ιουνίου 1997 (απονεμήθηκε με **Αριστα**)

4. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑ

Γενικό Νοσοκομείο Παιδών Αθηνών «Η Αγία Σοφία»: Βιολόγος, τμήμα
 Αιμοδοσίας (Δεκ. 2018-Ιανουάριος 2019), διορισμός μέσω ΑΣΕΠ σε κενή οργανική
 θέση κλάδου ΠΕ Βιολόγων-Χημικών-Βιοχημικών (*ΦΕΚ: 519/09-05-2018/Γ'*)

- Πραγματοποίηση ανοσολογικών δοκιμασιών σε δείγματα αίματος:
 - Άμεση δοκιμασία αντισφαιρινικού ορού (Coombs)
 - Έμμεση δοκιμασία αντισφαιρινικού ορού (Έμμεση Coombs)
 - Προσδιορισμός ψυχοσυγκολλητινών
- Πραγματοποίηση ανοσοδοκιμασιών με την μέθοδο Chemiflex (Chemiluminescence Microparticle Immunoassay) σε αυτόματο πολυαναλυτή Abbott Architect i2000SR σε δείγματα αίματος για την ανίχνευση και ποσοτικοποίηση:
 - Ιού της ηπατίτιδας Β (HbsAg, antiHBc, antiHBs)
 - Ιού της ηπατίτιδας Α (HAV IgM, HAV IgG)
 - Ιού της ηπατίτιδας C (HCV)
 - Ιού του AIDS (HIV)
 - Ανθρώπινου Τ-λεμφοτρόπου ιού (HTLV)
- Ακτινοβολήση αίματος και παραγώγων με ιονίζουσα ακτινοβολία

Johnson & Johnson Hellas ΑΕ, (Αθήνα) υπεύθυνη για την υποστήριξη και προώθηση βιοιατρικών προϊόντων (**Product Manager**) από 15/4/1991 ως 8/9/1995 (συνολική διάρκεια 4 ½ έτη)

5. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΕ ΙΔΡΥΜΑΤΑ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Συνολική Διδακτική και Εκπαιδευτική εμπειρία:

Σε προπτυχιακά μαθήματα (αυτοδύναμη διδασκαλία): 15,5 ακαδημαϊκά έτη

Σε μεταπτυχιακά μαθήματα: 8,5 ακαδημαϊκά έτη

Επίβλεψη προπτυχιακών διπλωματικών εργασιών: 74

Επίβλεψη μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών: 7

5.1 Προπτυχιακά μαθήματα

5.1.1. ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Σχολή Επιστημών Τροφίμων

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Σαν Λέκτορας (από Ιαν.2019):

- Βιολογία (Θεωρητικό μάθημα) (χειμερινό 2020-21)
- Βιομηχανική Μικροβιολογία (Θεωρητικό μάθημα) (εαρινό 2019-20)
- Εισαγωγή στην Μικροβιολογία Τροφίμων (Εργαστήριο και συνδιδασκαλία στην Θεωρία, χειμερινό εξάμηνο 2019-20 και 2020-21)
- Μικροβιολογία Τροφίμων και Μικροβιολογική Ανάλυση (Εργαστήριο και συνδιδασκαλία στην Θεωρία, εαρινό εξάμηνο 2019)
- Παθογόνοι μικροοργανισμοί στα τρόφιμα (συνδιδασκαλία στην Θεωρία, εαρινό εξάμηνο 2019-20)

Σαν Ακαδημαϊκός Υπότροφος:

- Βιοχημεία (Εργαστήριο 2018-2019)

Τμήμα Επιστήμης Οίνου, Αμπέλου και Ποτών

Σαν Λέκτορας (από Ιαν.2019):

- Γενική Μικροβιολογία (Θεωρία, εαρινό εξάμηνο 2018-19 και 2019-20)

5.1.2. ΤΕΙ ΑΘΗΝΩΝ**Α) Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής,****Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων**

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

Σαν Επιστημονικός Συνεργάτης**Με Αυτοδύναμη Διδασκαλία των παρακάτω 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 Ζυμομένων Τροφίμων» Εργαστήριο (1997-2001).

Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών**Σαν Επιστημονικός Συνεργάτης****Με Αυτοδύναμη Διδασκαλία των παρακάτω θεωρητικών μαθημάτων:**

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

Σαν Εργαστηριακός Συνεργάτης:

- «Γενική Μικροβιολογία» Εργαστήριο (2014-2015)

Β) Σχολή Επαγγελματιών Υγείας και Πρόνοιας**Τμήμα Ιατρικών Εργαστηρίων****Σαν Επιστημονικός Συνεργάτης****Με Αυτοδύναμη Διδασκαλία των παρακάτω 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 με Αυτοδύναμη Διδασκαλία των παρακάτω θεωρητικών μαθημάτων:

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

5.1.3. 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

Συνολική αυτοδύναμη διδασκαλία με τεκμηριωμένη συμβολή στη διαμόρφωση και διδασκαλία της ύλης δώδεκα (12) θεωρητικών προπτυχιακών μαθημάτων για διάστημα 15,5 ετών.

5.2. Διδακτική εμπειρία ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ μαθημάτων σε Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΠΜΣ) Α.Ε.Ι.

1. ΠΜΣ «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων», του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (2,5 Ακαδημαϊκά έτη: Χειμερινό και Εαρινό 2018-19 και 2019-20, χειμερινό 2020-21)
2. ΠΜΣ «Διαχείριση χρόνιων νοσημάτων» του Τμήματος Νοσηλευτικής της Σχολής Επιστημών Υγείας και Πρόνοιας του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, Διδασκαλία Μαθήματος "Ανατομική βάση της νευρολογικής νόσου και κυτταρική-μοριακή νευροεπιστήμη» (1 εξάμηνο, Εαρινό 2018-19).
3. ΠΜΣ «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων», του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας, Θεωρία και εργαστηριακές ασκήσεις (3 Ακαδημαϊκά έτη: 2014-2015, 2016-2017 και 2017-2018).
4. ΠΜΣ «Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην υγεία», Ιατρική ΕΚΠΑ, Εισηγήσεις και εργαστηριακές ασκήσεις από 1/3/2012 ως 31/5/2012 και 1/3/2014 ως 30/6/2014 (2 εξάμηνα) με θέμα «εφαρμογή μεθόδου ELISA σε τρόφιμα»
5. ΠΜΣ «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή», Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών σπουδών με τη σύμπραξη του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και των Τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων των Τ.Ε.Ι. Αθήνας και Θεσσαλονίκης, Ειδίκευση: «Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Αθήνας, (2 Ακαδημαϊκά έτη 2009-2008 και 2009-2010), Εισηγήσεις: «Γενετικά τροποποιημένα Τρόφιμα», «Ανίχνευση αλλεργιογόνων σε τρόφιμα με την μέθοδο ELISA»
6. ΠΜΣ "Δημόσια Υγεία και Διατροφική Πολιτική", της Εθνικής Σχολής Δημόσιας Υγείας, Έδρα Διατροφής και Βιοχημείας, 11-15 Ιανουαρίου 1999, Εισήγηση με θέμα: "Βιοτεχνολογία Τροφίμων-Γενετικά Τροποποιημένα τρόφιμα",

Συνολική διδακτική εμπειρία 8,5 ακαδημαϊκών ετών σε 6 διαφορετικά Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών σε Ελληνικά ΑΕΙ

6. Δημοσιεύσεις

Συνολικές δημοσιεύσεις: 85 εκ των οποίων:

Σε Διεθνή περιοδικά με κριτές: 20 (8 πρώτο όνομα, 8 δεύτερο όνομα)

Σε Διεθνή Συνέδρια με κριτές: 18 (10 πρώτο όνομα, 6 δεύτερο όνομα)

Σε Ελληνικά Συνέδρια με κριτές: 36 (18 πρώτο όνομα, 4 δεύτερο όνομα, 4 συγγραφέας αλληλογραφίας)

Κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους: 6

Μονογραφίες: 5

Προφίλ στο Google Scholar

<https://scholar.google.gr/citations?user=tEuWqcIAAAAJ&hl=el>

citations: 283

h-index: 10

i10-index: 10

6.1. Σε διεθνή περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές

1. Batrinou, Anthimia; Houhoula, Dimitra; Papageorgiou, Efstathia. 2020. “Rapid detection of mycotoxins on foods and beverages with enzyme linked immunosorbent assay” *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 12 (1): 40-49
2. Eleni Spanea, Theofania Tsironi, Efstathia Tsakali, Anthimia Batrinou, Valentina Stefanou, Dionyssios Antonopoulos, Stamatios Koussissis, John Tsaknis, Jan Van Impe & Dimitra Houhoula. 2020. Evaluation of a Real Time PCR assay method for the detection of genetically modified organisms in food products, *Journal of Food Research*, Vol 9 (2) doi:10.5539/jfr.v9n2p1. <https://doi.org/10.5539/jfr.v9n2p1>
3. Batrinou A, Strati IF, Houhoula D, Tsaknis J, Sinanoglou VJ. 2020. Authentication of olive oil based on DNA analysis. *Grasas y Aceites* **71**(3), e366. <https://doi.org/10.3989/gya.0682191>
4. Alice Kostopoulou and Anthimia Batrinou. “Study of Gene Expression of *Saccharomyces cerevisiae* Under Osmotic Stress in Fermentation Processes”. *EC Nutrition* 13.7 (2018).
5. Alexandros Kanapitsas, Anthimia Batrinou, Athanasios Aravantinos, Constantinos Sflomos, Panagiota Markaki (2016) Gamma radiation inhibits the production of Ochratoxin A by *Aspergillus carbonarius*. Development of a method for OTA determination in raisins, *Food Bioscience*, 15:42-48, <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212429216300293>
6. 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>
7. 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
8. 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

9. 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
10. 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
11. 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
12. Batrinou A and Kanellou A (2009) "Healthy food options and advertising in Greece", *Nutrition and Food Science*, 39(5):511-519
13. 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
14. Batrinou A., Spiliotis V, Sakellaris G (2008) "Acceptability of genetically modified maize by young people", *British Food Journal*, Vol 110 (3): 250-259
15. 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.
16. 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
17. 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
18. 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
19. Batrinou, A.M. (2003) «The impact of genetically modified foods on quality of life» *Journal of Quality of Life Research*, 1 (4) 293-303
20. Hamodrakas, SJ, Batrinou, A. and Christophoratos, 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

6.1.1. Εργασίες που έχουν υποβληθεί σε διεθνή περιοδικά με κριτές:

1. Vassilios Birtsas, Anthimia Batrinou, Amalia Dinou, John Routsias, Vassiliki Gennimata, Aliko Iiniotaki, Maria Spyropoulou, Athanassios Tsakris, Distribution of *MICA* alleles and haplotypes associated with *HLA-B* in Greek population, submitted in *Human Immunology*
2. Rigas F Soldatos, Ilenia Chatziandreu, Andriana Gioti, Athanasios Zisakis, Anthimia Batrinou, Vassilis Samaras, Penelope Korkolopoulou, Angelica A Saetta, Promoter hypermethylation and concurrent *IDH1/2* mutational analysis in meningiomas, submitted in *Anticancer Research*

6.2. Σε διεθνή Συνέδρια (ΔΣ) με κριτές:

1. Vassiliki Kokla, Anthimia Batrinou, Spyros Papatheodorou, Dimitra Houhoula, George Panagiaris, Agamemnon Tselikas, “Non-invasive and biological analysis on pigments used in the nineteenth century manuscript”, 7th Balkan Symposium on Archaeometry, 22-25 September 2020, Athens, Greece
2. Anthimia Batrinou, Efstathia Tsakali, Dimitra Houhoula, Dimitrios Timpis, Spiridon Konteles : EVALUATION OF VIABLE BUT NON-CULTURABLE SALMONELLA ENTERICA SER. TYPHIMURIUM IN FOODS IN SIMULATED GASTRIC AND ENTERIC FLUID BY FLOW CYTOMETRY, 11th biennial FOODSIM2020, Sept 6-10, 2020, in Ghent, Belgium.
3. Dimou Ioannis, Catherine Samioti, Dimitris Vourvidis, Anna Kyrma, Dionysis Antonopoulos, Spyros Konteles, Anthimia Batrinou, Valentina Stefanou, Spyros Papatheodorou Efstathia Tsakali and Dimitra Houhoula: DETECTION OF BRUCELLA spp. IN MILK AND BLOOD SAMPLES OF RUMINANTS ANIMALS BY PCR, 11th biennial FOODSIM2020, April 5-9, 2020, in Ghent, Belgium.
4. A. 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
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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
9. D. Houhoula, A. Batrinou, M. Athanasopoulou, G. Malogiannis, E. Nikolaidis, K.Sflomos, S. Koussisis (2013) Quantitation of aflatoxins, ochratoxins and fumonisins

- with the direct competitive ELISA in foods, EuroFoodChem Congress, May 07-10 2013, Istanbul
10. 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
 11. 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
 12. Batrinou A., K. Sflomos, A. Aravantinos, P. Zoumpoulakis, G. Hatzianeou (2010) Elimination of allergenic proteins with electromagnetic irradiation, 2nd International Conference on Radiation Sciences and Applications, Egypt, 28/3 - 1/4/2010
 13. Batrinou, A., Koraki, D., Sinanoglou, V., Pletsas, 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.
 14. 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.
 15. 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.
 16. 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
 17. 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
 18. 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. Σε Ελληνικά Συνέδρια (ΕΣ) με κριτές:

1. A. Μπατρίνου, Τ. Χριστοφοράτου, Σ. Χαμόδρακας (1988) «Δομικά και λειτουργικά γνωρίσματα των πρωτεϊνών S36 και S38 του χορίου της Δροσόφιλας, όπως προέκυψαν από την ανάλυση των αμινοξικών τους χαρακτηριστικών», 10^ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρίας Βιολογικών Επιστημών, Πάτρα 1988
2. Δ. Αγραφιώτης, Ν. Πασχάλη, Δ. Βαγιανού-Αγγελάκη, Α. Μάινα, A. Μπατρίνου (1998) "Η σύγχρονη Βιοτεχνολογία στην Ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων: Ερευνα Delphi", 6^ο 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
3. Δ. Αγραφιώτης, Ν. Πασχάλη, Δ. Βαγιανού-Αγγελάκη, Α. Μάινα, A. Μπατρίνου (1998) "Η Θετική στάση στις επιπτώσεις της σύγχρονης Βιοτεχνολογίας στην Γεωργία και Διατροφή" Ερευνα Delphi", 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Προαγωγής και Αγωγής Υγείας, Αθήνα 11-13 Δεκεμβρίου 1998

4. Δ.Αγραφιώτης, Ν. Πασχάλη, Δ. Βαγιανού-Αγγελάκη, Α. Μάινα, Α. Μπατρίνου (1998), “Επιπτώσεις της σύγχρονης Βιοτεχνολογίας στην Διατροφή και Υγεία”, 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Προαγωγής και Αγωγής Υγείας, Αθήνα 11-13 Δεκεμβρίου 1998
5. 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”, 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Προαγωγής και Αγωγής Υγείας, Αθήνα 11-13 Δεκεμβρίου 1998
6. Α. Μπατρίνου (2002) «Ασφάλεια και ποιότητα γενετικά τροποποιημένων τροφίμων: τα πρόσφατα δεδομένα για την υγεία και το περιβάλλον», 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Προαγωγής και Αγωγής Υγείας, Αθήνα, 5-7 Δεκεμβρίου 2002
7. Α.Μ. Μπατρίνου (2004) «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα: επιπτώσεις στην υγεία και το περιβάλλον», 3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, 2004
8. Α.Μ. Μπατρίνου, Ε. Δημητρίου, Δ. Λιάτσος (2004) «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα: έρευνα γνώμης σπουδαστών Τριτοβάθμιας εκπαίδευσης», 3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, 2004
9. Κ.Σφλώμος, Α. Μπατρίνου, Β. Πλέτσα, Β. Σινάνογλου, Κ.Ψυχής (2005) «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στην ανιχνευσιμότητα γενετικά τροποποιημένων τροφίμων», 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα 31/3 και 1-2/4/2005
10. 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», 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Σύγχρονες Τάσεις στον τομέα των λιπών και ελαίων, Αθήνα 8-9/6/2005
11. Α. Μπατρίνου, Β. Σινάνογλου, Σ.Β. Ραμαντάνης, Δ. Κοράκη, Α. Λουίζη-Σκυλλάκου, Β. Πλέτσα (2005) «Εφαρμογή ποιοτικής και ποσοτικής RT-PCR για την ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων που έχουν υποστεί γ-ακτινοβόληση», 1^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΚ «Αρχιμήδης» Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική αντιμετώπιση, ΤΕΙ Αθήνας, 24-26 Νοεμβρίου 2005
12. 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 σύσταση του κρόκου)», 1^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΚ «Αρχιμήδης» Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική αντιμετώπιση, ΤΕΙ Αθήνας, 24-26 Νοεμβρίου 2005
13. Α. Μπατρίνου, Δ. Κοράκη, Α. Καραγκούνη, Β. Σινάνογλου, Κ.Σφλώμος, Β. Πλέτσα. (2007), «Επίδραση της ιονίζουσας ακτινοβολίας στην ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων συστατικών στα τρόφιμα», 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα 29-31/3/2007
14. Α. Μπατρίνου (2008), «Εφαρμογές γενετικής τροποποίησης σε παραγωγικά ζώα», 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του, Αθήνα 10-12/10/2008
15. 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
16. Α. Μπατρίνου, Δ. Τυμπής, Β. Σινάνογλου (2009) «Γενετικά Τροποποιημένη Σόγια: πρόσφατα δεδομένα», Ημερίδα του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας, 11 Ιουνίου 2009,
17. Μπατρίνου Α και Κοράκη Θ (2009) Γενετικά τροποποιημένο καλαμπόκι: πρόσφατα δεδομένα στην ΕΕ, 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Ρέθυμνο, 15-18 Οκτ. 2009
18. Μπατρίνου Α, Χατζηανδρέου Γ, Στρίκου Δ, Σινάνογλου Β, Σφλώμος Κ (2010) «Ανίχνευση τυχαίας παρουσίας αλλεργιογόνων φιστικιού σε τρόφιμα με ταχείες

- ανοσοχημικές μεθόδους», 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΔΕΔΥΤ (Διεπιστημονική Εταιρεία Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων) Σύγχρονες Αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών, Θεσσαλονίκη 4-6 Ιουνίου 2010
19. Α. Μπατρίνου (2010), «Κλωνοποίηση παραγωγικών ζώων: πρόσφατα δεδομένα», 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του, Αθήνα 24-26/11/2010
 20. Β. Σινάνογλου, Θ. Σπηλιωτόπουλος, Α. Μπατρίνου, Ε. Στρατή, Φ. Μάντης, Ι. Μπιζέλης (2010), «Λιπαρά οξέα ενδομυϊκού και ενδοκοιλιακού λίπους. Συγκριτική μελέτη σε παραγωγικά ζώα», 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του, Αθήνα 24-26/11/2010
 21. Μπατρίνου Α, Σταματέλου Γ, Φουντούλη Γ (2012) Ανίχνευση γενετικά τροποποιημένης σόγιας σε ζωοτροφές με ταχεία ανοσοαναλυτική μέθοδο, Πανελλήνιο Συνέδριο Meat Days 2012, 29-30 Σεπ και 1 Οκτ 2012, Αθήνα.
 22. 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», 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα
 23. D.P. Houhoula, Α. Batrinou, P. Chaniotis, L. Grafas, D. Kizis, V.R. Kyrana, V.P. Lougonois and S. Koussissis, Quantification of Aflatoxins in Foods using the direct competitive ELISA Technique. (προφορική ανακοίνωση) 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα
 24. Batrinou Α., Lantzouraki D., Sinanoglou V.J., Fragkouli C., Spiliotis V. (2013) Antimicrobial effect of pomegranate juice (*Punica granatum* L.) on *Staphylococcus aureus* strains., ανακοίνωση στο 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα.
 25. Μπατρίνου Α., Χούχουλα Δ., Καμπανοπούλου Μ., Μακρυγιάννης Κ., Μαρκάκη Π. Ανίχνευση αφλατοξίνης με ταχεία ανοσοαναλυτική μέθοδο σε καρυκεύματα της Ελληνικής αγοράς. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα
 26. Μπατρίνου Α., Κολοκυθά Κ., Παναγή Α., Ερμιζίδου Α., Βράιλας Κ, Σπηλιώτης Β. Εφαρμογές κυτταρομετρίας ροής στην μελέτη βιωσιμότητας προβιοτικών μικροοργανισμών σε γαλακτοκομικά προϊόντα, 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα.
 27. Τσέκου Χρήστος, Κατσούφη Σταματίνα, Στρατή Ειρήνη, Μπατρίνου Ανθιμία και Κουσίσης Σταμάτης, Ανάκτηση και ανάλυση καροτενοειδών μετά από ενζυμική κατεργασία αποβλήτων βιομηχανικής τομάτας. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα.
 28. Μπατρίνου Α., Χουχούλα 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 , Ίδρυμα Ιατροβιολογικών Ερευνών Ακαδημίας Αθηνών.
 29. Μπατρίνου Α. και Ραμαντάνης Σ. (2015) Κλωνοποιημένο κρέας: πρόσφατα δεδομένα σχετικά με την ασφάλεια του. Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του, Θεσσαλονίκη, 27 Φεβ-1 Μαρτ. 2015
 30. 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*, 5^ο

- Πανελλήνιο Συνέδριο Τεχνολόγων Ιατρικών Εργαστηρίων- Βιοιατρικών εργαστηριακών Επιστημών, 21-23 Μαΐου 2015, Πολεμικό Μουσείο, Αθήνα
31. Α. Μπατρίνου, Μ. Κατσιγίνη, Γ. Σιδέρη, Δ. Χούχουλα, Σ. Παπαθεοδώρου, Ε. Στρατή, Β. Σινάνογλου, ΜΕΛΕΤΗ ΑΝΤΙΜΥΚΗΤΙΑΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ ΦΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΥΜΑΤΩΝ, 12ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής Αθήνα, 29-31 Μαΐου 2019
 32. Dimitrios Ourailoglou, Irini F. Strati, Anthimia Batrinou, Spyros Koulouris, Maria Giannakourou, Spyros Papadakis and Vassilia J. Sinanoglou Cold water extracts of aromatic plants for the preparation of instant beverage blends, 8ο Πανελλήνιο Συνέδριο Greek Lipid Forum: Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα των Λιπιδίων, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Παρασκευή 21 Ιουνίου 2019
 33. Λυσιμάχου Τ. Νεφέλη, Καλογεράς Αντώνιος, Μάντης Φώτης, Παπαθεοδώρου Σπύρος, Χούχουλα Δήμητρα, Τυμπής Δημήτρης, Μπατρίνου Ανθιμιά: *CAMPYLOBACTER*: ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΜΟΡΙΑΚΗ ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΝΩΠΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, 13^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Δημόσιας Υγείας, 17-20 Μαρτίου 2020, Αθήνα
 34. Καλογεράς Αντώνιος, Λυσιμάχου Τ. Νεφέλη, Αντωνόπουλος Διονύσης, Παπαθεοδώρου Σπύρος, Παναγή Ανδρούλα, Μπατρίνου Ανθιμιά : Ανίχνευση του γένους *Cronobacter* σε νωπά τρόφιμα της Ελληνικής αγοράς, 13^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Δημόσιας Υγείας, 17-20 Μαρτίου 2020, Αθήνα
 35. Παπαθεοδώρου Σπύρος-Ανδρέας, Χορμόβας Βαλάντης, Τσέτσο Γεώργιος, Στεφάνου Βαλεντίνα, Μπατρίνου Ανθιμιά, Αντωνόπουλος Διονύσης, Χούχουλα Δήμητρα ΜΕΛΕΤΗ ΜΟΡΙΑΚΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΩΝ ΕΚΧΥΛΙΣΗΣ DNA ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΟΓΕΝΩΝ ΠΑΘΟΓΟΝΩΝ ΣΕ ΝΕΡΟ ΚΑΙ ΣΕ ΔΕΙΓΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, 13^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Δημόσιας Υγείας, 17-20 Μαρτίου 2020, Αθήνα
 36. Αλβανίδη Αλεξάνδρα, Αδαμοπούλου Μαρία, Καλαρέμας Βασίλης, Λυσιμάχου Τ. Νεφέλη, Καλογεράς Αντώνιος, Μπατρίνου Ανθιμιά: ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΥΚΗΤΙΑΚΟΥ ΦΟΡΤΙΟΥ ΚΛΙΜΑΤΙΣΤΙΚΩΝ ΣΕ ΙΔΡΥΜΑ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ, 13^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Δημόσιας Υγείας, 17-20 Μαρτίου 2020, Αθήνα

6.4. Βραβεύσεις:

1. **Best on-line paper (2020):** Anthimia Batrinou, Efstathia Tsakali, Dimitra Houhoula, Dimitrios Timpis, Spiridon Konteles, «Evaluation of viable but not culturable *Salmonella enterica* ser. Typhimurium in foods simulated in gastric and enteric fluid by flow cytometry» 11th biennial FOODSIM2020, September 6-10, 2020, in Ghent, Belgium
2. **Απονομή Υποτροφίας (2015):** Μάριος-Αγγελος Μπανανής, Ευθυμιάδου Διαμάντω, Ανθιμιά Μπατρίνου, Αναστάσιος Κριεμπάρδης (2015), *In vitro* επίδραση των ουραιμικών τοξινών σε ερυθρά αιμοσφαίρια από υγιείς αιμοδότες, προστασία από την αντιοξειδωτική δράση του *Punica granatum*, 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τεχνολόγων Ιατρικών Εργαστηρίων- Βιοιατρικών εργαστηριακών Επιστημών, 21-23 Μαΐου 2015, Πολεμικό Μουσείο, Αθήνα

6.5. 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 Έκδοση, Ν. Κατσιλάμπρος, Εκδόσεις Βήτα, Αθήνα.

3. Μπατρίνου Α. (2005) «Παραγωγή γενετικά τροποποιημένου κρέατος», στο «Το Κρέας και τα προϊόντα του: παραγωγή-τεχνολογία-υγιεινή», σελ.91-103, Θεσσαλονίκη 2005, *Εκδόσεις Σύγχρονη Παιδεία*
4. Μπατρίνου Α. και Ραμαντάνης Σ.Β. (2005) «Μοριακή Βιολογία της πρωτεΐνης rgrion», στο βιβλίο «Το Κρέας και τα προϊόντα 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 για 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

6.6.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).

6.7. Δημοσιεύσεις σε άλλα περιοδικά

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

6.8. 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 (διαφάνειες, ασκήσεις, quiz, video) σε όλα τα διδασκόμενα μαθήματα στην πλατφόρμα e-class του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (<https://e-class.uniwa.gr/>)

6.8. 1. Επίβλεψη προπτυχιακών διπλωματικών εργασιών

(Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (πρώην Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ 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 ιχθυρά, 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 προϊόντα», 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 πρωτεΐνης ή DNA: σύγκριση δύο μεθόδων», Θεοδώρου Α., Δράκου Α., 2011
16. «Επισήμανση νεοφανών τροφίμων με ισχυρισμούς διατροφής και υγείας: επισκόπηση της Ελληνικής αγοράς», Γκινოსάτης 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 Καλογεράς 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», Βαλά Δημήτρα, Δημοπούλου Ισιδώρα, 2013
27. «Εφαρμογές ταχείας ανοσοδοκιμασίας σε σταφύλια και προϊόντα οινοποίησης για την ανίχνευση μυκοτοξινών», Φορτούνη Ελισσάβητ, 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 καρκεύματα 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. «Έλεγχος της υγιεινής κατάστασης επιφανειών στο σύστημα HACCP: εφαρμογή της μεθόδου της Βιοφωταύγειας» Σαράντου Λήδα, Μαμφρέδα Αδαμαντία, Ιαν. 2015
38. «Ανίχνευση αφλατοξινών M1 στο γάλα» Καραχρήστου Ιωάννα, Ταμπρατζή Κωνσταντίνα, 2015
39. «Ανίχνευση ωχρατοξίνης Α σε κριθάρι, βύνη και μύρα με την μέθοδο competitive ELISA», Δεβούρος Σπύρος, Γεωργίου Ηλίας, 2015
40. «Η μικροβιολογία του κεφίρ», Τσουμπής Γιώργος, Κιοβέκη Ευγενία, 2015
41. «Έλεγχος Βιωσιμότητας Μικροοργανισμών σε Προβιοτικά και Φαρμακευτικά Προϊόντα», Μπελεγγρίνη Μαριλένα, Τριανταφύλλου Ελένη, 2016
42. «Κουλιοκάκη: μία περίπτωση τροφικής δυσανεξίας», Μπέλου Ειρήνη, Γκόνια Στυλιανή, 2016
43. «Μικροβιακή σταθερότητα απαστερίωτων χυμών φρούτων και λαχανικών» Παπαλαζάρου Μαρία, Γεωργακοπούλου Σταυρούλα, 2016
44. «Μελέτη γονιδιακής έκφρασης του *Saccharomyces cerevisiae* σε συνθήκες ωσμωτικού 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, Πέπωνα 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 M1 σε παραδοσιακά Ελληνικά τυριά», Καψάλη Χριστιάνα, 2019
50. «Έλεγχος αντιβακτηριδιακής δράσης επιφανειών σύμφωνα με το πρωτόκολλο ISO 22196 σε *Staphylococcus aureus*», Κλαδούρη Δήμητρα, Μουστάκα Μαρία, 2019
51. «Ανίχνευση *Salmonella* σε συμπληρώματα διατροφής», Μαργετιδής Στάθης, 2019
52. «Έλεγχος αντιβακτηριδιακής δράσης επιφανειών σύμφωνα με το πρωτόκολλο ISO 22196 σε *Escherichia coli*», Φωτεινή Καντέλη, Βασιλική Μαρίνα Τσιάπλα, Ιούλιος 2019
53. «Διερεύνηση της επίδρασης υπερήχων στην ελάττωση μικροβιακού φορτίου Ολικής Μεσόφιλης Χλωρίδας χυμού πορτοκαλιού», Ναταλία Γατσά, Σεπτέμβριος 2019
54. «Το παθογόνο βακτήριο στα τρόφιμα: πρόσφατα δεδομένα στην ΕΕ» Χασάνδρα Μαρία, Παπαδημητρίου Κωσταντία, 18/2/2020
55. «Μελέτη αντιμυκητιακής δράσης φυτικών εγχυμάτων», Κατσιγίνη Μαρία, Σιδέρη Παναγιώτα, 20/7/2020
56. «Μελέτη βιωσιμότητας προβιοτικών μικροοργανισμών σε συμπληρώματα διατροφής», Κουλουρίδη Ναταλία-Αναστασία, Φουντούκου-Μακρυπίδη Ελένη, 30/9/2020
57. «Σπορογόνα βακτήρια στα τρόφιμα: πρόσφατα δεδομένα», Κωνσταντίνος Κωστανίκος, Γρηγόρης Μυζήθρας, ανάληψη 15/10/ 2020
58. «Τα τροφιμογενή παθογόνα της οικογένειας Enterobacteriaceae», Γεωργία Οικονομοπούλου, Τζεμαλή Κεχαγιά, ανάληψη Οκτ.2020
59. «*Listeria monocytogenes* σε τυριά», Κατσιμίλη Μαρία, ανάληψη Οκτ.2020
60. «Ανάπτυξη ανθεκτικότητας σε αντιβιοτικά των παθογόνων μικροοργανισμών σε τρόφιμα», Μαθού Ελισάβετ, Γιατροπούλη Ανθούλα, ανάληψη Οκτ.2020
61. «Το τροφιμογενές παθογόνο *Campylobacter*», ανάληψη Μάρτιος 2020
62. «Η ζύμωση της ελιάς», Μαρία Πατσιλίβα, Οκτ. 2020
63. «Αλλοιώσεις τροφίμων από τους μύκητες *Aspergillus* και *Penicillium*», Χρυσούλα Παυλοπούλου, Οκτ. 2020
64. «Μελέτη της συν-καλλιέργειας *Listeria* και προβιοτικών μικροοργανισμών σε μαλακά άσπρα τυριά», Παπαδοπούλου Θάλεια, Οκτ. 2020

6.8.2. Επίβλεψη προπτυχιακών διπλωματικών εργασιών (Τμήμα Ιατρικών Εργαστηρίων, ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ)

1. «Εφαρμογές νανοτεχνολογίας στην Ιατρική: πρόσφατα δεδομένα», Brahim Nertila, 2012
2. «Χρήση βλαστικών κυττάρων για θεραπεία: πρόσφατα δεδομένα και προοπτικές», Θεοδοσοπούλου Στέλα, 2012
3. «Βιοτεχνολογική παραγωγή φαρμάκων με χρήση ανασυνδυσμένου DNA», Τσανέλη Εύα, Χατζηδάφη Καλλιόπη, 2013
4. «Ανάλυση DNA και RNA γονιδίων καρκινικών ιστών», Ιωάννα Χαραλάμπους, 2015
5. «Γενετικά τεστ για τη διάγνωση του καρκίνου», Ελένη Σάπκα, 2015
6. «Μυκοτοξίνες στα τρόφιμα», Φλεβάρη Σταματίνα, Παπαδάκη Καλλιόπη, 14/11/2017
7. «Μυκητιακός έλεγχος κλιματιστικών» Αλεξάνδρα Αλβανίδη, Βασίλειος Καλαρέμας, 2018

6.8.3. 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 *Enterobacteriaceae*)», Ρούσσου Αλεξάνδρα, παρουσίαση 26 Φεβ.2019
2. «Ανίχνευση και ταυτοποίηση ειδών του παθογόνου βακτηρίου *Campylobacter* σε τρόφιμα», Λυσιμάχου Νεφέλη, παρουσίαση 29/10/2020
3. «Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης αφεψημάτων και εγχυμάτων από βότανα της Ελληνικής φύσης», Γαλαύτη Παρασκευή, παρουσίαση 5/11/2020
4. «Ανίχνευση και ταυτοποίηση με μοριακές μεθόδους του αναδυόμενου παθογόνου *Cronobacter sakazakii* σε τρόφιμα», Καλογεράς Αντώνης, παρουσίαση 30/9/2020
5. «Μελέτη του σχηματισμού βιοφιλμ από μικροοργανισμούς σε παραγωγικές μονάδες,» Αλεξοπούλου Νίκη, ανάληψη Οκτ.2020
6. «Μελέτη της πολλαπλασιαστικής ικανότητας μικροοργανισμών που συμμετέχουν σε ζυμώσεις με διαφορετικά υποστρώματα με την μέθοδο της αυτόματης νεφελομετρίας», Κουκά Γεωργία, ανάληψη Οκτ. 2020
7. «Χρήση προβιοτικών μικροοργανισμών σε επιδόρπια γάλακτος», Ταχλιαμούρη Φλώρα, ανάληψη Οκτ.2020

Μέλος σε επτά (7) επιτροπές αξιολόγησης Μεταπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών.

6.9. Συμμετοχή ως εισηγήτρια σε ημερίδες και εκπαιδευτικά σεμινάρια:

1. Εισήγηση σε επιστημονική ημερίδα «Θέματα Βιοασφάλειας», με θέμα «Βιοασφάλεια και Τρόφιμα», Ελληνική Εταιρία Βιοασφάλειας, 10/5/2019, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, Αμφιθέατρο Πανεπιστημιούπολης 1.
2. Εισήγηση σε εκπαιδευτικό σεμινάριο με τίτλο «Ίδρυση και Διαπίστευση Εργαστηρίων Ελέγχου Ποιότητας Τροφίμων», Πανελλήνια Ένωση Βιοεπιστημόνων (ΠΕΒ) Αθήνα 17-18 Οκτ. 2014
3. Εισήγηση σε επιστημονική ημερίδα «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
4. Εισήγηση σε επιστημονική ημερίδα «Ιχνηλασιμότητα γενετικά τροποποιημένων τροφίμων στην ΕΕ», που διεξάχθηκε στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας, 16 Μαρτίου 2011.
5. 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 Ευρωπαϊκής Ένωσης.

6. Εισήγηση στην τηλεοπτική εκπομπή «Εις Υγείαν» που προβλήθηκε από το κανάλι ALTER στις 13/6/2006 ώρα 11.45 με θέμα «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα»
7. Εισήγηση σε ημερίδα με θέμα «Genetically Modified Food» στα αγγλικά στο Women's International Club Athens, 23/11/2010
8. Εισήγηση σε στρογγυλό τραπέζι με θέμα «Βιοτεχνολογία και κοινωνία» στα πλαίσια της «Εβδομάδας Επιστήμης και Τεχνολογίας», 5/7/2005, Ζάππειο Μέγαρο, Αθήνα, Θέμα παρουσίασης: «Βιοτεχνολογία στα τρόφιμα: αιτία ανησυχίας ή σιγουριάς;»
9. 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 21^ο αιώνα»
10. 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, Έδρα Διατροφής και Βιοχημείας, 8/11/2000

7. Ερευνητικά Προγράμματα (ΕΠ)

1. **ΕΠ8:** «**GRE-Taste: η Γεύση της Ελλάδας**», Σύμβαση Πρόσθετης Απασχόλησης, κωδ. έργου Τ1ΕΔΚ-02015 » με ΚΕ 80206, Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας (ΕΛΚΕ) του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος (Δι.Πα.Ε.), από 1-10-2019 μέχρι 31-12-2019 και από 18/5/2020 ως 31/12/2020 Απασχόληση στο πακέτο ΕΕ2 «Συλλογή, δημιουργία και μετάφραση ψηφιακού περιεχομένου, με παραδοτέα: Καταγραφή σύμφωνα με διεθνή έργα των διατροφικών χαρακτηριστικών των πιάτων και ποτών της Κεντρικής και Ανατολικής Μακεδονίας και της Θράκης»
2. **ΕΠ7:** Αναπληρώτρια Επιστημονικά Υπεύθυνη του έργου με τίτλο «**ΟΛΙΣΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΦΥΤΟΥ STEVIA REBAUDIANA ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΜΕ ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ ΜΕΘΟΔΩΝ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗΣ ΠΙΚΡΗΣ _TASTE STEVIA_ Τ1ΕΔΚ-00235**» (κωδικός έργου 80536) (Ε.Υ. Βασίλειος Σπηλιώτης, Καθηγητής ΠΑΔΑ). ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ ΠΡΑΚΤΙΚΟΥ ΤΗΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗΣ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΕΡΕΥΝΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΚΕ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ ΜΕ ΑΡ. 6/20-03-2019, Διάρκεια από 1/1/2020 ως 31/12/2020
3. **ΕΠ6:** Αναπληρώτρια Επιστημονικά Υπεύθυνη του έργου με τίτλο «**ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΩΝ ΠΟΛΥΣΑΚΧΑΡΙΤΩΝ ΥΨΗΛΗΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ ΑΠΟ ΜΑΚΡΟΦΥΚΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΘΑΛΑΣΣΩΝ ΚΑΙ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ ΒΙΟΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ _BIOALGAEFOOD_ Τ1ΕΔΚ-00232**» (Ε.Υ. Βασίλειος Σπηλιώτης, Καθηγητής ΠΑΔΑ) (κωδικός έργου 80539) ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ ΠΡΑΚΤΙΚΟΥ ΤΗΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗΣ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΕΡΕΥΝΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΚΕ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ ΜΕ ΑΡ. 6/20-03-2019, Διάρκεια από 1/1/2020 ως 31/12/2020
4. **ΕΠ5:** «**Αρχιμήδης III-Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο ΤΕΙ Αθήνας**», υπόεργο 42 με τίτλο «**Λειτουργικά και δυναμικώς επιβλαβή συστατικά τροφίμων. Επίδραση ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας με στόχο την παραγωγή ασφαλών**

προϊόντων», με επιστημονικό υπεύθυνο τον κο Κ. Σφλώμο. Διάρκεια 2/7/2012 ως 30/4/2014.

Συνολική διάρκεια: 10 μήνες

5. **ΕΠ4: «Αρχιμήδης Ι-Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο ΤΕΙ-Αθήνας»**, Πρόγραμμα ΕΠΕΑΚ ΙΙ , «Αρχιμήδης», (συνεργασία του ΤΕΙ Αθήνας με το Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών) «Μελέτη παραγόντων που επηρεάζουν την παραγωγή ΥΓΙΕΙΝΩΝ & ΑΣΦΑΛΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ με προηγμένες τεχνολογικές μεθόδους» με επιστημονικό υπεύθυνο τον κο Κ. Σφλώμο. Εφαρμογή μεθόδων για την ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων (μέθοδος PCR).
 - i. Από 1/7/2004 ως 31/12/2004
 - ii. Από 1/1/2005 ως 31/12/2005
 - iii. Από 2/1/2006 ως 31/8/2006
 Συνολική διάρκεια: 2 έτη και 2 μήνες
6. **ΕΠ3: «Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων και συμπληρωμάτων διατροφής βασισμένων στην μεσογειακή δίαιτα και την βιοποικιλότητα της ελληνικής χλωρίδας»**, σε συνεργασία με το ΤΕΙ Αθήνας, έργο που χρηματοδοτήθηκε από την Γ.Γ.Ε.Τ. στο πλαίσιο της δράσης 4.5.1.Σ.Π.-Τ.Φ., (1/10/2005-31/8/2006)
Διάρκεια 11 μήνες
7. **ΕΠ2: «Σχεδιασμός και την ανάπτυξη νέου προϊόντος σοκολατοποιίας που περιέχει ζωντανούς μικροοργανισμούς *Bifidobacterium*»** σε συνεργασία με την εταιρία ΓΙΩΤΗ Α.Ε. Πρόγραμμα ΠΑΒΕ (Προγράμματα Ενίσχυσης Βιομηχανικής Έρευνας) σε συνεργασία με το ΤΕΙ Αθήνας διάρκεια από 1/12/1999 έως 30/5/2001
Συνολική διάρκεια: 6 μήνες
8. **ΕΠ1: «Ανάπτυξη προϊόντος τύπου πιροσκή μακράς διάρκειας ζωής με χρήση τροποποιημένων ατμοσφαιρών»**, Πρόγραμμα ΠΑΒΕ (Προγράμματα Ενίσχυσης Βιομηχανικής Έρευνας) σε συνεργασία με το ΤΕΙ Αθήνας (4/1/1999-28/4/1999)
Συνολική διάρκεια: 4 μήνες
9. 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
10. Έρευνα Delphi: «Μελλοντικές επιπτώσεις της Βιοτεχνολογίας στην Γεωργία, Παραγωγή και Επεξεργασία Τροφίμων», DGXII, Πρόγραμμα Γεωργίας και Αλιείας (FAIR) Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Εθνική Σχολή Δημόσιας Υγείας (1997-1998), Συνολική διάρκεια: 1 έτος

8. Ξένες γλώσσες

ΑΓΓΛΙΚΑ

Άριστη γνώση (Μεταπτυχιακά διπλώματα σε αναγνωρισμένο πανεπιστήμιο του Ηνωμένου Βασιλείου, First Certificate in English, General Certificate of Education Examination)

ΓΑΛΛΙΚΑ

Άριστη γνώση, Επίπεδο Γ2, Διπλώματα SORBONNE I & SORBONNE II

ΗΛ.ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ

πιστοποιητικό ECDL (2017), Microsoft Office (Word, Excel, Powerpoint), Στατιστικό πρόγραμμα SPSS 16.0, Statistica

9. Άλλο επιστημονικό έργο

1. **Reviewer** στα παρακάτω επιστημονικά περιοδικά:
 - i. Innovative Food Science and Emerging Technologies
 - ii. Analyst
 - iii. Radiation Physics and Chemistry
2. Επιμέλεια επιστημονικού-εκπαιδευτικού συγγράμματος
 τίτλος: «Αυτοεκπαίδευση στην Βιοτεχνολογία» με την συνεργασία της
 Αγροτικής Τράπεζας και την επιχορήγηση του κοινοτικού προγράμματος
 Commet (1997)
3. Μέλος της Ελληνικής Εταιρίας Βιοτεχνολογίας (ΕΛΕΒ),
4. Μέλος της Πανελλήνιας Ένωσης Βιοεπιστημόνων (ΠΕΒ)
5. Ολοκλήρωση προγράμματος BLS (Basic Life Support) από το European
 Resuscitation Council (ERC) (the European Interdisciplinary Council for
 Resuscitation Medicine and Emergency Medical Care). 15/04/2019
 Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, Πανεπιστημιούπολη 1, Αθήνα

10. Διοικητικό Έργο

- Φεβ 2020-σήμερα: Επιστημονικός Υπεύθυνος Πρακτικής Άσκησης Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (Αρ. Απόφασης Συνέλευσης Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων 4/2020)
- Μάρτιος 2019-σήμερα: Μέλος του Δικτύου Ακαδημαϊκών Συμβούλων και Δικτύου Μεντόρων του Τμήματος Συμβουλευτικής Σταδιοδρομίας και Προσανατολισμού (Αρ. Απόφασης Συνέλευσης Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων 3/2019)
- 29 Σεπ 2020: Μέλος ειδικής τριμελούς επιτροπής (ΕΤΕ) για αξιολόγηση εκπόνησης διδακτορικής διατριβής του Τσιαντά Κωνσταντίνου στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (Αρ. Απόφασης Συνέλευσης Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων 14/2020)
- 12 Φεβ 2020: Εισηγητική Επιτροπή για την σύνταξη Εισηγητικής Έκθεσης σχετικά με τον διορισμό του κ. Βασιλείου Νικολού, Ι.Δ.Α.Χ. Ε.ΤΕ.Π. στην κατηγορία Ε.ΔΙ.Π. του Τμήματος Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών της Σχολής Επιστημών Τροφίμων. Ορίστηκε από τον Κοσμήτορα της Σχολής Επιστημών Τροφίμων με την με αριθμό 14348/12-02-2020 Απόφαση.
- 4 Ιουλίου 2019: Αναπληρωματικό μέλος Εφορευτικής Επιτροπής για την ανάδειξη Προέδρου και Αντιπροέδρου του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, (Αριθμ. Πρωτοκ.: 32991/4-7-2019)