



ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Ειρήνη Φ. Στρατή

Λέκτορας με γνωστικό αντικείμενο «Χημεία και Ανάλυση Τροφίμων»
Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
Σχολή Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής

Διεύθυνση Εργασίας: Εργαστήριο Χημείας, Ανάλυσης & Σχεδιασμού Διεργασιών
Επεξεργασίας Τροφίμων - Εργαστήριο Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων, Αγίου
Σπυρίδωνος, 12210, Αιγάλεω

Τηλέφωνα: 210-5385523, 210-5385553

E-mail: estrati@uniwa.gr, irinistrati@yahoo.gr

Εκπαίδευση

1987: Πτυχίο Χημείας, Τμήμα Χημείας, Φυσικομαθηματική Σχολή, Εθνικό και
Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών

1989: Μεταπτυχιακός τίτλος Master of Science (MSc) in Food Science (General
option), Department of Food Science and Technology, University of Reading, United
Kingdom (Αρ.Αναγνώρισης ΔΙΚΑΤΣΑ: 28/392)

2015: Διδακτορικό δίπλωμα, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων,
Τομέας IV, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο

Διδακτικό έργο

1994-2009: Εργαστηριακός Συνεργάτης Τμήματος Τεχνολογίας Γραφικών Τεχνών-
Σχολή Γραφικών Τεχνών και Καλλιτεχνικών Σπουδών-Τ.Ε.Ι. Αθήνας
Διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων σε 2 εργαστηριακά προπτυχιακά μαθήματα
(Ανόργανη Χημεία, Χημεία Υλικών Γραφικών Τεχνών)

2007-2009: Παροχή διδακτικού/επικουρικού έργου και συμμετοχή στη συγγραφή των
εργαστηριακών ασκήσεων του μαθήματος Επιστήμη και Μηχανική Τροφίμων-

Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων-Σχολή Χημικών Μηχανικών-Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο

2005-2018: Εργαστηριακός Συνεργάτης Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων-Σχολή Επιστημών Τροφίμων-Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (πρώην Τ.Ε.Ι. Αθήνας)

Διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων σε 7 εργαστηριακά προπτυχιακά μαθήματα (Χημεία Τροφίμων, Ανάλυση Τροφίμων, Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων, Χημική Σύσταση και Ποιότητα Τροφίμων, Ποσοτική Αναλυτική Χημεία, Τεχνολογία και Ποιότητα Φρούτων και Λαχανικών, Τεχνολογία και Ποιότητα Λιπών και Ελαίων)

2017-2018: Αυτοδύναμη διδασκαλία του προπτυχιακού θεωρητικού μαθήματος της Χημείας-Τμήμα Βιοϊατρικών Επιστημών (πρώην Τμήμα Ακτινολογίας και Ακτινοθεραπείας)-Σχολή Επιστημών Υγείας και Πρόνοιας-Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (πρώην Τ.Ε.Ι. Αθήνας)

2014-σήμερα: Αυτοδύναμη διδασκαλία σε 3 Μεταπτυχιακά Προγράμματα (ΤΕΙ Αθήνας - «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων – Master of Science in Food Science and Technology» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Ιατρική Σχολή ΕΚΠΑ, «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων-Master of Science in Food Innovation, Quality and Safety» του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής)

2019: Λέκτορας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής με γνωστικό αντικείμενο «Χημεία και Ανάλυση Τροφίμων» (ΦΕΚ διορισμού 1586/Τεύχος Γ'/31-12-2018)

Εκπαιδευτικό έργο

2005-σήμερα: Επίβλεψη 20 πτυχιακών εργασιών του πρώην Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων και του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής

2014-2018: Συμμετοχή σε 9 τριμελείς εξεταστικές επιτροπές των Μεταπτυχιακών Διπλωμάτων Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.) του Master of Science (MSc) in Food Science and Technology του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας

2016-2017: Επίβλεψη 1 Μεταπτυχιακού Διπλώματος Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.) του Master of Science (MSc) in Food Science and Technology του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας, με τίτλο:

1. Αυθεντικότητα ελαιολάδου: Βιβλιογραφική ανασκόπηση (Δουλγερίδης Κωνσταντίνος)

2017-2018: Επίβλεψη 2 Μεταπτυχιακών Διπλωμάτων Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.) του Master of Science (MSc) in Food Science and Technology του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας, ως εξής:

1. Έλεγχος αυθεντικότητας στην παραγωγή και προέλευση μελιού και συναφών προϊόντων (Γιώτα Βασιλική) (Βιβλιογραφική)
2. Η επίδραση των οινολογικών τανινών στην ποιότητα των λευκών οίνων (Ρομπόλα Νίκη) (Πειραματική)

Ερευνητικά ενδιαφέροντα

1. Ανάπτυξη μεθόδων εκχύλισης φυσικών αντιοξειδωτικών από γεωργικά και βιομηχανικά κατάλοιπα, χημικός χαρακτηρισμός και εφαρμογή τους σε φυσικά προϊόντα
2. Εφαρμογή και ανάπτυξη μεθόδων χρωματογραφίας HPLC για την ανάλυση φυσικών αντιοξειδωτικών (καροτενοειδή, βιταμίνες, φαινολικές ενώσεις)
3. Εφαρμογή μεθόδων φασματοφωτομετρίας ορατού-υπεριώδους και υπερύθρου για την ποιοτική και ποσοτική ανάλυση ενώσεων
4. Εφαρμογή μεθόδων μέτρησης της αντιοξειδωτικής και αντιριζικής δράσης φυσικών αντιοξειδωτικών
5. Αξιολόγηση οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τροφίμων
6. Χρήση του πειραματικού σχεδιασμού της στατιστικής ανάλυσης για βελτιστοποίηση διεργασιών

Ερευνητικό έργο

1. Συμμετοχή ως μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας στο Πρόγραμμα Ενίσχυσης Βασικής Έρευνας (ΠΕΒΕ 2008/65/1699) στο Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο με τίτλο «*Νέα βιοδραστικά μόρια ως αναστολείς του ενζύμου 5-λιποξυγονάση (5-LOX): σχεδιασμός, σύνθεση, χαρακτηρισμός και μελέτη της σχέσης δομής και βιολογικής δραστηρότητας*», από 1/1/2010 έως 30/09/2010
2. Συμμετοχή ως μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας στο Πρόγραμμα «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ-Ενίσχυση ερευνητικών ομάδων ΤΕΙ Αθήνας», υποέργο 42 με τίτλο «*Λειτουργικά και δυννητικώς επιβλαβή συστατικά τροφίμων. Επίδραση ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας με στόχο την παραγωγή ασφαλών προϊόντων*», από 01/01/2012 έως 31/10/2015

Επαγγελματικό έργο

1. Χημικός υπεύθυνος για την τεχνική υποστήριξη πωλήσεων χημικών προϊόντων στην εταιρεία ΜΟΣΧΟΛΙΟΣ ΧΗΜΙΚΑ Α.Ε. από 1/09/1989 έως 30/04/1990
2. Χημικός Τροφίμων Τμήματος Ερευνών και Ανάπτυξης (R&D) Κεντρικού Εργαστηρίου της βιομηχανίας ειδών συσκευασίας CROWN HELLAS CAN Α.Ε. από 1/05/1990 έως 31/12/1993

3. Χημικός υπεύθυνος για την υποστήριξη πωλήσεων μηχανημάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής στην εταιρεία FOODIN ΓΙΑΚΟΣ ΑΕΒΕ από 1/01/1994 έως 31/10/1994
4. Σύμβουλος σε θέματα επίλυσης τεχνικών προβλημάτων πελατών και σε θέματα εργαστηριακών αναλύσεων της βιομηχανίας λευκοσιδηρουργίας ΕΛΣΑ Α.Ε. από 1/07/1996 έως 31/12/1996
5. Εκπαιδευτικός υπεύθυνος για το σχεδιασμό και οργάνωση των προγραμμάτων κατάρτισης του Κέντρου Επαγγελματικής Κατάρτισης IRM από 1/07/2002 έως 31/12/2002

Συγγραφικό έργο

1. **Strati, I.F.** (1989) “*Factors modifying the rheological behavior of cream cracker dough and their effect on the texture of the final product*”, MSc Thesis, Department of Food Science and Technology, University of Reading, U.K. (56 pages)
2. Διδακτορική διατριβή με τίτλο: «*Μελέτη μεθόδων παραλαβής καροτενοειδών από παραπροϊόντα τομάτας*», Αθήνα 2014 (203 σελίδες), <http://dspace.lib.ntua.gr/handle/123456789/40286?show=full>
3. Γ. Κουντούρη και **Ε. Στρατή** (2002) «*HACCP–Οδηγός για την Αρτοποιία, τη Ζαχαροπλαστική & το Παγωτό*», Εκδόσεις ΚΟΡΜΟΣ, Αθήνα (181 σελίδες) ISBN 960-85338-6-4
4. **Στρατή, Ε.** (1997) «*Εργαστηριακές ασκήσεις Υλικών II*», Σημειώσεις για το Εργαστήριο Υλικών II στο Τμήμα Τεχνολογίας Γραφικών Τεχνών της Σχολής Γραφικών Τεχνών και Καλλιτεχνικών Σπουδών του ΤΕΙ Αθήνας
5. Τσάκνης, Ι. και **Στρατή, Ε.** (2015) «*Ποιοτικός έλεγχος και Τεχνολογία Λιπών και Ελαίων*», Σημειώσεις για το Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Τεχνολογίας Λιπών και Ελαίων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας, σελίδες 135

Δημοσιεύσεις

Σε διεθνή περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές (23)

1. Tsimis, D.A. and **Strati, I.F.** (2006). Reducing gravure solvents in food packaging: The effect of temperature and relative humidity on the reduction of solvent retention on gravure printed (BOPP)-Part 1: Solvent Ethyl Acetate, *Flexo& Gravure International*, Vol 12, 4-2006, pp 14-18.
2. Tsimis, D.A. and **Strati, I.F.*** (2007). Reducing gravure solvents in food packaging: The effect of temperature and relative humidity on the reduction of solvent retention on gravure printed (BOPP)-Part 2: Solvent Ethyl Alcohol, *Flexo& Gravure International*, 2-2007, pp 22-25.

3. Sinanoglou, V.J., **Strati, I.F.** and Miniadis-Meimaroglou, S. (2011). Lipid, fatty acid and carotenoid content of edible egg yolks from avian species: a comparative study, *Food Chemistry*, 124 (3), 971-977.
4. **Strati, I.F.*** and Oreopoulou, V. (2011). Effect of extraction parameters on the carotenoid recovery from tomato waste. *International Journal of Food Science and Technology*, 46 (1), 23-29.
5. **Strati, I.F.*** and Oreopoulou, V. (2011). Process optimization for recovery of carotenoids from tomato waste, *Food Chemistry*, 129 (3), 747-752.
6. Zoumpoulakis, P., Sinanoglou, V.J., Batrinou, A., **Strati, I.F.**, Miniadis-Meimaroglou, S. and Sflomos, K. (2011). 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 (2), 713-721.
7. Papaspyridi, L.-M., Sinanoglou, V.J., **Strati, I.F.**, Katapodis, P., Christakopoulos, P. (2012). Fatty acid profiles of *Pleurotus ostreatus* and *Ganoderma australe* grown naturally and in a batch bioreactor, *Acta Alimentaria*, DOI: 10.1556/AAlim.2012.0006.
8. **Strati, I.F.***, Sinanoglou, V.J., Kora, L., Miniadou-Meimaroglou, S. and Oreopoulou, V. (2012). Carotenoids from foods of plant, animal and marine origin: an efficient HPLC-DAD separation method, *Foods*, 1(1), 52-65.
9. Sinanoglou, V.J., **Strati, I.F.**, Bratakos, S.M., Proestos, C., Zoumpoulakis, P. and Miniadou-Meimaroglou, S. (2013). On the combined application of Iatroscan TLC-FID and GC-FID to identify total, neutral, and polar lipids and their fatty acids extracted from foods, *ISRN Chromatography*, Volume 13, Article ID 859024, <http://dx.doi.org/10.1155/2013/859024>.
10. Sinanoglou, V.J., Kokkotou, K., Fotakis, C., **Strati, I.**, Proestos, C. and Zoumpoulakis, P. (2014). Monitoring the quality of γ -irradiated macadamia nuts based on lipid profile analysis and chemometrics. Traceability models of irradiated samples. *Food Research International*, 60, 38-47.
11. **Strati, I.F.*** and Oreopoulou, V. (2014). Recovery of carotenoids from tomato processing by-products – a review. *Food Research International*, 65, 311–321.
12. **Strati, I.F.***, Gogou, E. and Oreopoulou, V. (2015). Enzyme and high pressure assisted extraction of carotenoids from tomato waste. *Food and Bioproducts Processing*, 94, 668-674.
13. Sinanoglou, V.J., **Strati, I.F.**, Kokkotou, K., Lantzouraki, D., Makris, C. and Zoumpoulakis, P. (2015). GC-FID and NMR Spectroscopic Studies on Gamma Irradiated Walnut Lipids. *Journal of Spectroscopy*, Article ID 532762, 10 pages, <http://dx.doi.org/10.1155/2015/532762>.
14. Papaioannou, C.D., Sinanoglou, V.J., **Strati, I.F.**, Proestos, C., Kyrana, V.R. and Lougovois, V.P. (2016). Impact of different preservation treatments on lipids and carotenoids of the smooth clam *Callista chione*. *International Journal of Food Science and Technology*, 51, 325-332.
15. **Strati, I.F.*** and Oreopoulou, V. (2016). Recovery and isomerization of carotenoids from tomato processing by-products. *Waste & Biomass*

- Valorization* (Special Issue: Waste Valorization and Management), 7 (4), 843-850.
16. Fotakis, C., Tsigirmani, D., Tsiaka, T., Lantzouraki, D.Z., **Strati, I.F.**, Makris, C., Tagkouli, D., Proestos, C., Sinanoglou, V.J. and Zoumpoulakis, P. (2016). Metabolic and antioxidant profiles of herbal infusions and decoctions. *Food Chemistry*, 211, 963–971.
 17. Soultani, G., **Strati, I.F.**, Zoumpoulakis, P., Miniadis-Meimaroglou, S. and Sinanoglou, V.J. (2016). Assessment of bioactive lipid constituents of red (*Aristaeomorpha foliacea*) and pink (*Parapenaeus longirostris*) shrimps. *Journal of Aquaculture Research & Development*, 7 (10), 452, doi: 10.4172/2155-9546.1000452.
 18. Andreou, V., **Strati, I.F.**, Fotakis, C., Liouni, M., Zoumpoulakis, P. and Sinanoglou, V.J. (2018). Herbal distillates: A new era of grape marc distillates with enriched antioxidant profile. *Food Chemistry*, 253, 171-178, doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.01.162>.
 19. Giannakourou, M., **Strati, I.F.**, Manika, E.-M., Resiti, V., Tataridis, P., Zoumpoulakis, P. and Sinanoglou, V.J. (2018). Assessment of Phenolic Content, Antioxidant Activity, Colour and Sensory Attributes of Wood Aged “Tsipouro”. *Current Research in Nutrition and Food Science*, ISSN: 2347-467X, Vol. 06, No. (2) 2018, Pg. 318-328.
 20. Kavga, A., **Strati, I.F.**, Sinanoglou, V.J., Fotakis, C., Sotiroudis, G., Christodoulou, P. and Zoumpoulakis, P. (2018). Evaluating the experimental cultivation of peppers in low energy demand greenhouses. An interdisciplinary study. *Journal of the Science of Food and Agriculture* (First published: 11 July 2018, <https://doi.org/10.1002/jsfa.9246>).
 21. **Strati, I.F.**, Kostomitsopoulos, G., Lytras, F., Zoumpoulakis, P., Proestos, C. and Sinanoglou, V.J. (2018). Optimization of Polyphenol Extraction from *Allium ampeloprasum* var. *porrum* through Response Surface Methodology. *Foods*, 7, 162; doi:10.3390/foods7100162.
 22. Sinanoglou, V.J., Zoumpoulakis, P., Fotakis, C., Kalogeropoulos, N., Sakellari, A., Karavoltos, S. and **Strati, I.F.*** (2018). On the Characterization and Correlation of Compositional, Antioxidant and Colour Profile of Common and Balsamic Vinegars. *Antioxidants*, 7, 139; doi:10.3390/antiox7100139.
 23. Giannakourou, M., **Strati, I.F.**, Kriebardis, A.G., Mantanika, V., Poulis, S., Zoumpoulakis, P., Sinanoglou, V.J. (2019). Shelf life extension and quality improvement of cucumber slices impregnated in infusions of edible herbs. *Analytical Letters*, Accepted Manuscript.

*corresponding author

h-index Google Scholar: 11 - Total citation Google Scholar: 467

i10-index Google Scholar: 11

h-index Scopus: 8 – Total citation Scopus: 283

Σε πρακτικά Διεθνών συνεδρίων αναγνωρισμένου κύρους με κριτές (31)

1. **Strati, I.F.** (2003). Factors modifying the rheological behavior of cracker dough and their effects on the texture of cream crackers, 3^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού οργανωμένο από την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ), Αθήνα, 7-8 Φεβρουαρίου 2003.
2. **Strati, I.F.** and Oreopoulou, V. (2008). Effect of Extraction Parameters on the Carotenoid Recovery from Tomato waste, 6th Euro Fed Lipid Congress Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium, Athens, 7-10 September 2008.
3. **Strati, I.F.**, Sinanoglou, V.J., Gogolou, E., Vidakis, J., Fili, E. and Hatz, P. (2009). Comparative study of lipid composition and fatty acid content of different egg yolks, 7th Euro Fed Lipid Congress, Graz, Austria, 18-21 October 2009.
4. **Strati, I.F.** and Oreopoulou, V. (2009). Optimization of extraction parameters on the carotenoid recovery from tomato waste, 7th Euro Fed Lipid Congress, Graz, Austria, 18-21 October 2009.
5. **Strati, I.F.** and Oreopoulou, V. (2011). Process optimization for recovery of carotenoids from tomato waste, 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF 11), Athens, Greece, 22-26 May 2011.
6. Konteles, S., Batrinou, A., **Strati, I.F.**, Valta, D., Dimopoulou, I. and Spiliotis, V. (2011). Viability studies of *Salmonella Typhimarium* in simulated gastric and enteric fluid by flow cytometry, 7th International Conference on Instrumental Methods of Analysis (IMA 2011), 18-22 Sept. 2011, Chania, Crete.
7. Sinanoglou, V.J., **Strati, I.F.** and Miniadis-Meimaroglou, S. (2011). Discrimination of egg yolk from five avian species, 7th International Conference on Instrumental Methods of Analysis (IMA 2011), 18-22 Sept. 2011, Chania, Crete.
8. Soultani, G., Sinanoglou, V.J., **Strati, I.F.** and Miniadis-Meimaroglou, S. (2011). Comparative study on lipid, fatty acids and carotenoid composition of pink shrimp (*Penaeus longirostris*) and red shrimp (*Aristaeomorpha foliacea*) muscle and cephalothorax, 7th International Conference on Instrumental Methods of Analysis (IMA 2011), 18-22 Sept. 2011, Chania, Crete.
9. **Strati, I.F.** and Oreopoulou, V. (2011). Determination of carotenoids from foods of plant, animal and marine origin by high-performance liquid chromatography with photodiode array detection, 7th International Conference on Instrumental Methods of Analysis (IMA 2011), 18-22 Sept. 2011, Chania, Crete.
10. Sinanoglou, V.J., Zoumpoulakis, P., **Strati, I.F.**, Proestos, C., Papadakis, S.E. and Sflomos, K. (2013). Lipid profile examination of gamma irradiated macadamia nuts in relation to packaging and storage conditions, EUROFOODCHEM XVII, May 7-10th, Istanbul, Turkey.

11. Proestos, C., Lantzouraki, D., Sinanoglou, V.J., **Strati, I.F.**, Zoumpoulakis, P. and Miniadis-Meimaroglou, S. (2013). Determination of lipids, carotenoids, metals and metalloids in muscle and cephalothorax of *Aristeus Antennatus* and *Aristaeomorpha Foliacea* shrimps, EUROFOODCHEM XVII, May 7-10th, Istanbul, Turkey.
12. Sinanoglou, V.J., **Strati, I.F.**, Zoumpoulakis, P., Proestos, C., Papadakis, S.E., Aravantinos, A. and Zaverdinos, P. (2014). Effect of gamma radiation on proximate composition and fatty acid profile of walnuts in relation to packaging conditions, 9th International Conference Aegean Analytical Chemistry Days (AACD2014), Chios, Greece, 29/09 – 3/10/2014.
13. Sinanoglou, V.J., Kokkotou, K., Fotakis, C., **Strati, I.F.**, Bratakos, S.M. and Zoumpoulakis, P. (2015). Detection models of gamma irradiated dry nuts based on a global lipid profile analysis, IJFST (International Journal Food Science & Technology) 50th Celebration Conference: The future of food innovation, nutrition and technology, Lincoln University, New Zealand, 17-19 February 2015.
14. **Strati, I.F.** and Oreopoulou, V. (2015). Recovery and isomerization of carotenoids from tomato processing by-products. International Conference on Industrial Waste and Wastewater treatment & Valorization, IWWATV 2015. 21-23 May 2015, Athens, Greece.
15. **Strati, I.F.**, Sinanoglou, V.J., Lantzouraki, D.Z., Papaioannou, C.D., Kyrana, V.R., Lougovois, V.P. (2015). Determination of carotenoids in foods of animal and marine origin. Preconference Workshop on Food Technology 2015 Conference “Innovation and Safety of Food and Beverages”, 2 June 2015, Athens, Greece.
16. Fotakis, Ch., Tsigrimani, D., Tsiaka, Th., **Strati, I.F.**, Makris, C., Taghouli, D., Proestos, Ch., Sinanoglou, V.J., Zoumpoulakis, P. (2015). A metabolic and antioxidant profile study of herbal infusions and decoctions. 9th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA-2015), 20-24 September 2015, Kalamata, Greece.
17. Sinanoglou, V.J., Fotakis, C., **Strati, I.F.**, Zoumpoulakis, P. (2015). Estimating the quality of red and white meat using chemometrics on fatty acids and lipid quality indices. 9th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA-2015), 20-24 September 2015, Kalamata, Greece.
18. Papaioannou, C., Lougovois, V.P., Kyrana, V.R., **Strati, I.F.**, Sinanoglou, V.J. (2015). Seasonal variations in the lipid and fatty acid profiles of the smooth clam *Callista chione*. 9th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA-2015), 20-24 September 2015, Kalamata, Greece.
19. Lantzouraki, D.Z., Zoumpoulakis, P., **Strati, I.F.**, Nicolaou, G.-N., Bratakos, S.M., Sinanoglou, V.J. (2015). Effect of gamma radiation on the fatty acid profiles of sesame oil. 9th International Conference on Instrumental Methods

- of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA-2015), 20-24 September 2015, Kalamata, Greece.
20. Zoumpoulakis, P., Kokkotou, K., Fotakis, C., **Strati, I.F.**, Bratakos, S.M., Sflomos, K., Sinanoglou, V.J. (2015). The effects of food irradiation on quality of nuts. International Conference Science in Technology (SCinTE 2015), 5-7 November 2015, Athens, Greece.
 21. Sinanoglou, V.J., **Strati, I.F.**, Karanassou, V., Papadopoulou, I., Sklepa, A., Skoulikidou, K., Cavouras, D., Zoumpoulakis, P. (2016). Commercial common and balsamic vinegars' characterization by spectrophotometric assays. 1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, 7-9 July 2016, Kalamata, Greece.
 22. **Strati, I.F.**, Kostomitsopoulos, G., Lytras, F., Zoumpoulakis, P., Sinanoglou, V.J. (2017). Optimization of polyphenol extraction from *Allium Ampeloprasum* var. *porrum* through Response Surface Methodology. 10th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA-2017), 17-21 September 2017, Heraklion-Crete, Greece.
 23. Giannakourou, M., Mantanika, V., Poulis, S., **Strati, I.F.**, Zoumpoulakis, P., Sinanoglou, V.J. (2017). Antioxidant enrichment of fresh-cut cucumber using infusions of edible herbs. 10th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA-2017), 17-21 September 2017, Heraklion-Crete, Greece.
 24. Sinanoglou, V.J., **Strati, I.F.**, Tangouli, D., Paloumpis, N., Cavouras, D., Zoumpoulakis, P. (2017). Evaluation of antioxidant activity and Mid-FTIR absorbance spectra of balsamic and common vinegars. 10th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA-2017), 17-21 September 2017, Heraklion-Crete, Greece.
 25. Sinanoglou, V.J., Manika, E.-M., Resiti, V., **Strati, I.F.**, Siores, E., Giannakourou, M., Zoumpoulakis, P. (2017). Assessment of phenolic content, antioxidant and antiradical activity of wood aged "tsipouro". 10th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA-2017), 17-21 September 2017, Heraklion-Crete, Greece.
 26. M. Giannakourou, V. Mantanika, S. Poulis, **I.F. Strati**, P. Zoumpoulakis and V.J. Sinanoglou (2017). "Antioxidant enrichment of fresh-cut cucumber using infusions of edible herbs". «10th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2017». September 17-21, 2017, Heraklion, Greece. Book of abstracts, P3-18, p. 254.
 27. **I.F. Strati**, G. Kostomitsopoulos, F. Lytras, P. Zoumpoulakis and V.J. Sinanoglou (2017). "Optimization of polyphenol extraction from *Allium Ampeloprasum* var. *porrum* through Response Surface Methodology". «10th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2017». September 17-21, 2017, Heraklion, Greece. Book of abstracts, P3-19, p. 255.
 28. V.J. Sinanoglou, **I.F. Strati**, D. Tangouli, N. Paloumpis, D. Cavouras, and P. Zoumpoulakis (2017). "Evaluation of antioxidant activity and Mid-FTIR

- absorbance spectra of balsamic and common vinegars”. «10th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2017». September 17-21, 2017, Heraklion, Greece. Book of abstracts, P3-20, p. 256.
29. Giannakourou M, Mantanika V, Poulis S, Kriebardis AG, **Strati IF**, Zoumpoulakis P, Sinanoglou VJ (2018). Shelf Life Extension and Quality Improvement of Cucumber Slices Impregnated in Infusions of Edible Herbs. 11th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2018)” (25-29 Sept. 2018, Chania. Crete, Greece). Book of abstracts, P2-13.
 30. Ourailoglou D, Zoumpoulakis P, **Strati IF**, Papadakis S, Sinanoglou VJ (2018). Cold Aqueous Percolation of Aromatic Herbs for the Preparation of Instant Beverages. 11th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2018)”(25-29 Sept. 2018, Chania. Crete, Greece). Book of abstracts, P2-15.
 31. Andreou V, Siapi E, Sotiroudis GT, **Strati IF**, Fotakis Ch, Liouni M, Zoumpoulakis P, Sinanoglou VJ (2018). Herbal Distillates: Enrichment of Polyphenolic Content of a Greek Grape Mark Distillate (Tsikoudia) with Selected Herbs. 11th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2018)” (25-29 Sept. 2018, Chania. Crete, Greece). Book of abstracts, P2-16.

Σε πρακτικά Πανελληνίων συνεδρίων με κριτές (13)

1. **Στρατή, Ε.Φ.** (1999). Εφαρμογή HACCP στην Αρτοποιία-ζαχαροπλαστική, 1^ο Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού που οργανώθηκε από την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ), Αθήνα, 26-28 Φεβρουαρίου 1999.
2. Σινάνογλου, Β.Ι., Μπατρίνου, Α., Κοντελής, Σ., **Στρατή, Ε.Φ.** και Σφλώμος, Κ.Σ. (2009). Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στο μικροβιακό φορτίο, στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, στη σύσταση των λιπαρών οξέων και στην αλλεργιογόνο δράση βρώσιμων μαλακίων, Επιστημονικό Συνέδριο Ημέρες Χημείας Τροφίμων 2009 ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ, Αθήνα, 13-14 Φεβρουαρίου 2009.
3. **Στρατή, Ε.Φ.** και Ωραιοπούλου, Β. (2009). Η επίδραση των παραμέτρων εκχύλισης στην ανάκτηση των καροτενοϊδών από βιομηχανικά απόβλητα τομάτας, 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων» του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Αθήνα, 15 Ιουνίου 2009.
4. Σινάνογλου, Β., Σπηλιωτόπουλος, Θ., Μπατρίνου, Α., **Στρατή, Ε.**, Μάντης, Φ., Μπιζέλης, Ι. (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 Νοεμβρίου 2010.
5. Σιγάλα, Κ., Σινάνογλου, Β., **Στρατή, Ε.Φ.**, Μηνιάδου-Μεϊμάρογλου, Σ. (2011). Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στην γενική χημική σύσταση και το λιπιδικό προφίλ των σπόρων του λευκού σουσαμιού (*Sesame indicum L.*), 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων» του

- Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Θεσσαλονίκη, 6 Ιουνίου 2011.
6. Καραπαναγιώτη, Α., Σελληνά, Φ., **Στρατή, Ε. Φ.**, Σινάνογλου, Β.Ι. (2011). Μελέτη μεθόδων παρεμπόδισης της ενζυμικής αμαύρωσης σε επιλεγμένα φρούτα και λαχανικά, Διήμερο επιστημονικό συνέδριο Διεθνές Έτος Χημείας 2011 Ημέρες Χημείας Τροφίμων, Αθήνα, 4-5 Νοεμβρίου 2011.
 7. Sinanoglou, V.J., Voulgarelis, M., Androutsaki, P., **Strati, I.F.**, Oreopoulou, V., Lougouois, V.P. (2013). Quality changes of semi-preserved *Mugil cephalus* ovaries (avgotaracho), during storage at 3.0 ± 1.0 °C, 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων» του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Αθήνα, 29 Μαρτίου 2013.
 8. **Στρατή, Ε.**, Γώγου, Ε., Ωραιοπούλου, Β. (2013). Εναλλακτικές μέθοδοι εκχύλισης για την ανάκτηση των καροτενοειδών από απόβλητα βιομηχανικής τομάτας, 9^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Αθήνα, 26 Μαΐου 2013.
 9. Τσέκου Χ., Κατσούφη Σ., **Στρατή Ε.**, Μπατρίνου Α., Κουσίσης Σ. (2013). Ανάκτηση και ανάλυση καροτενοειδών μετά από ενζυμική κατεργασία αποβλήτων βιομηχανικής τομάτας, 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα, 11-13 Οκτωβρίου 2013.
 10. **Στρατή, Ε.**, Ωραιοπούλου, Β. (2013). Χρήση εναλλακτικών μεθόδων εκχύλισης για ανάκτηση καροτενοειδών από βιομηχανικά παραπροϊόντα τομάτας. Δημερίδα “Καινοτόμες μέθοδοι για ολοκληρωμένη αξιοποίηση αποβλήτων από την επεξεργασία αγροτικών προϊόντων”, ΕΚΕΤΑ, Θεσσαλονίκη, 19–20 Νοεμβρίου 2013.
 11. Λαντζουράκη, Δ., Γιαννούλης, Ν., Φέγγαρος, Μ., **Στρατή, Ε.Φ.**, Φωτάκης, Χ., Ζουμπουλάκης, Π., Σινάνογλου, Β.Ι. (2015). Συγκριτική μελέτη σύστασης ολικών φαινολικών και αντιοξειδωτικής ικανότητας ερυθρών οίνων σταφυλιών διάφορων ποικιλιών, Ημέρες Χημείας Τροφίμων 2015, Λειτουργικά τρόφιμα, Αθήνα, 26 και 27 Νοεμβρίου 2015.
 12. **I. F. Strati**, M. Damianidi, V.J. Sinanoglou (2017). Oxidative stability of Sesame and Soyabean oil after enrichment with natural plant and synthetic antioxidants. «7ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος του EuroFed Lipid, Θεσσαλονίκη 5 Οκτωβρίου 2017. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 37.
 13. Α. Μπατρίνου, Μ. Κατσιγίνη, Γ. Σιδέρη, Σ. Παπαθεοδώρου, **Ε. Στρατή, Β. Σινάνογλου** (2019). Μελέτη αντιμυκητιακής δράσης φυτικών εγχυμάτων. 12ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής Αθήνα, 29-31 Μαΐου 2019.

Ξένες γλώσσες-Η/Υ

ΓΑΛΛΙΚΑ
ΙΣΠΑΝΙΚΑ
H/Y

Πολύ καλή γνώση (Δίπλωμα Sorbonne I)
Πολύ καλή γνώση (Diploma de Estudios Hispánicos)
Πιστοποιητικό **ECDL Progress Certificate** στις ενότητες
ECDL Core Module 03 (Word Processing), ECDL Core
Module 04 (Spreadsheets) και ECDL Core Module 07
(Information and Communication), Στατιστικό πρόγραμμα
STATISTICA, Πρόγραμμα Χημείας ChemDraw

Άλλο επιστημονικό έργο

Κριτής σε αναγνωρισμένου κύρους διεθνή επιστημονικά περιοδικά:

American Journal of Experimental Agriculture, Bioresource Technology, Food Analytical Methods, Food and Bioproducts Processing, Food Research International, Food Reviews International, Innovative Food Science and Emerging Technologies, International Journal of Food Science and Technology, Journal of Food Science and Technology, Journal of Food Process Engineering, Journal of the Science of Food and Agriculture, LWT-Food Science and Technology, Quality Assurance and Safety of Foods and Crops

Άλλες δραστηριότητες

1. Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών
2. Μέλος του Ελληνικού Φόρουμ Λιπιδίων (Greek Lipid Forum)
3. Μέλος του Euro Fed Lipid
4. Εντεταγμένη στο μητρώο εκπαιδευτών ΕΦΕΤ και στο μητρώο Πιστοποιημένων Εκπαιδευτών/τριών του Εθνικού Κέντρου Πιστοποίησης Δομών Συνεχιζόμενης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ε.ΚΕ.ΠΙΣ.)
5. Μέλος της Επιτροπής Κριτών στο Διαγωνισμό Συσκευασίας «**ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΣΤΕΡΙΑ 2004**» & «**ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΣΤΕΡΙΑ 2006**» που οργανώθηκε από τον Σύνδεσμο Βιομηχανιών Παραγωγής Υλικών Συσκευασίας, υπό την αιγίδα του Υπουργείου Ανάπτυξης και του Ελληνικού Ινστιτούτου Συσκευασίας