

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΜΑΡΙΑ Χ. ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΡΟΥ
Δρ. ΧΗΜΙΚΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Επώνυμο: ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΡΟΥ

Όνομα: ΜΑΡΙΑ

Όνομα πατέρα: Χρήστος

Όνομα μητέρας: Ειρήνη

Ημερομηνία και τόπος γέννησης: 12 Οκτωβρίου 1974, Αθήνα

Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμη με ένα παιδί

Διεύθυνση: Αυγής 1-3 & Ευεργέτου Γιαβάση 30, Αγ. Παρασκευή Αθήνα - Τ.Κ. 15341

Τηλέφωνο: 210-6534198 (οικία)

210-5385511 (εργ.), -5549 (γραφείο)

E-mail: mgian@uniwa.gr, (πρώην mgian@teiath.gr)

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (1997-2003)

Διδάκτορας Μηχανικός στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τομέας IV, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, με τίτλο διατριβής: *“Πρόρρηση διατηρησιμότητας τροφίμων με μειωμένη διαθεσιμότητα νερού – εφαρμογή σε κατεψυγμένα λαχανικά”*.

- Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (1992-1997)

Πτυχίο Χημικού Μηχανικού, βαθμός: 8,79 (5^η)

Τίτλος διπλωματικής μελέτης: Υδροστατική παγιδευμένων σταγόνων

- *Κύρια μαθήματα:* Επιχειρησιακή έρευνα (9), Πληροφορική (10), Συστήματα αυτόματης ρύθμισης (10), Φαινόμενα μεταφοράς (9), Εφαρμοσμένη στατιστική (8), Επιστήμη και τεχνική τροφίμων (9), Τεχνολογία στις βιομηχανίες τροφίμων (9).

Εκπόνηση μεταδιδακτορικής έρευνας με τίτλο «ΜΕΛΕΤΗ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΕΝΖΥΜΩΝ ΩΣ ΧΡΟΝΟΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΚΩΝ ΔΕΙΚΤΩΝ ΘΕΡΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

- Τοσίτσειο – Αρσάκειο Λύκειο (1990-1992)

Βαθμός αποφοίτησης: 19^{10/12} (1^η)

ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ-ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

- από 22/2/2012 έως σήμερα) ΦΕΚ ΔΙΟΡΙΣΜΟΥ: 1123/22-11-2011 (διόρθωση ως προς τη χρονική διάρκεια της θητείας σε 4ετή, ΦΕΚ 205/23-02-2012): **Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, Σχολή επιστημών τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων** (πρώην TEI Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων) : ***Αναπληρώτρια καθηγήτρια στο αντικείμενο «Επεξεργασία, συντήρηση και έλεγχος ποιότητας φρούτων και λαχανικών»*** (ΦΕΚ 362, τ. Γ/21-4-2017): Από 1-6-2016 (ΦΕΚ 492/1-6-2016) μονιμοποίηση στη θέση του Επίκουρου Καθηγητή με γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία και ποιότητα φρούτων και λαχανικών». **ΦΕΚ Μονιμοποίησης:** 492/1-6-2016.
- Γενικό Χημείο του Κράτους (από 1/12/2004 έως 21/2/2012), Βαθμός : Α' (από 5/4/2008),
 - Γ' Τμήμα της Δ' Χημικής Υπηρεσίας Αθηνών (εργαστήρια τροφίμων)
 - Ε' Χ.Υ. Αθηνών, Α' Τμήμα, Εργαστήριο Χημικής Μετρολογίας (ΕΧΗΜ/ΓΧΚ-ΕΙΜ)
 - Ε' Χ.Υ. Αθηνών, Β' Τμήμα, διοργάνωση και αξιολόγηση διεργαστηριακών σχημάτων που είναι διαθέσιμα υπό το όνομα SCHEMA (Scheme for CHEmical Measurement Assessment)
- «ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Α.Ε. Σύμβουλοι Επιχειρήσεων»,
 - ✓ Συμμετοχή στο έργο «Στρατηγικό και επιχειρησιακό σχέδιο Ενιαίου Φορέα Ελέγχου τροφίμων, Ε.Φ.Ε.Τ».
 - ✓ Συμμετοχή στο έργο «Μελέτη βάσεων δεδομένων και πληροφοριακών συστημάτων στο Δημόσιο Τομέα» στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Κοινωνία της Πληροφορίας (ΚΛΕΙΣΘΕΝΗΣ)».
 - ✓ Συμμετοχή στο έργο «Μελέτη στρατηγικής ανάπτυξης ορεινών και μειονεκτικών περιοχών, Υπουργείο Γεωργίας»
- Ε.Τ.Ε.Μ (1994)
 - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα ποιοτικού ελέγχου της εταιρείας
 - ✓ Παρακολούθηση και χημικός προσδιορισμός των υλικών της παραγωγικής διαδικασίας.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (1998-2007)
 - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα του ΕΜΠ στα πλαίσια προγράμματος FAIR –COST 90 με τίτλο «Development, modelling and application of TTI to monitor chilled fish quality” σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και εργαστήρια στη Δανία και τη Γαλλία.
 - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα υλοποίησης του προγράμματος «Μελέτη και βελτιστοποίηση της ποιότητας κατεψυγμένων τροφίμων στην ψυκτική αλυσίδα με τη χρήση Χρονοθερμοκρασιακών Δεικτών» (ΠΑΒΕ 97) σε συνεργασία με τη «ΓΕΝΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ- ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Ε.»

- ✓ Συμμετοχή στην ομάδα υλοποίησης του προγράμματος «Παραγωγή νέων κατεψυγμένων προϊόντων με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά με την εφαρμογή ωσμωτικής προκατεργασία» (PIABET 2000) σε συνεργασία με τη «ΓΕΝΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ- ΜΠΑΡΜΠΙΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Ε.»
- ✓ Συμμετοχή στην ομάδα έρευνας, σχεδιασμού και ανάπτυξης της εταιρείας προϊόντων ζύμης “Pillsbury”
- ✓ Συμμετοχή στην ομάδα του ΕΜΠ στα πλαίσια προγράμματος της Ευρωπαϊκής Ένωσης 5th Framework, διάρκειας από το 2003-2006 με τίτλο “Development and Application of a Safety Monitoring and Assurance System (SMAS) for Chilled Meat Products” σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και εργαστήρια στη Σουηδία, την Ιρλανδία, τη Μεγάλη Βρετανία και την Ολλανδία
- ✓ Συμμετοχή στην ομάδα του ΕΜΠ στα πλαίσια προγράμματος του Υπουργείου Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων «ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ ΙΙ- ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΑ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑ-Τίτλος υποέργου: Έλεγχος και αξιολόγηση θερμικών επεξεργασιών τροφίμων με τη χρήση ενζυμικών Χρονοθερμοκρασιακών Ολοκληρωτών, ΤΤΙ».
- Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (2012- σήμερα)
 - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα του ΕΜΠ στα πλαίσια προγράμματος με τίτλο «SOPHY: Development of software tool for prediction of ready-to-eat food product shelf life, quality and safety” (7th Framework Programme (FP7) of the European Commission, 2/2012-1/2015)
 - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα του ΕΜΠ στα πλαίσια προγράμματος με τίτλο «FRISBEE: Food Refrigeration Innovations for Safety, Consumers’ Benefit, Environmental Impact and Energy Optimisation Along the Cold Chain in Europe” (7th Framework Programme (FP7) of the European Commission, 2007-2013)
 - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα του ΕΜΠ στα πλαίσια του ερευνητικού έργου «ΘΑΛΗΣ: Ανάπτυξη, μαθηματική περιγραφή και άριστος σχεδιασμός καινοτόμων μη θερμικών τεχνολογιών για την επεξεργασία, συσκευασία, διακίνηση και αποθήκευση τροφίμων βελτιωμένης ποιότητας και ασφάλειας» Πρόγραμμα για την Ενίσχυση της Διεπιστημονικής Έρευνας και Καινοτομίας
 - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα του Ε.Μ.Π. στην υποβολή και υλοποίηση του προγράμματος της Γ.Γ.Ε.Τ " Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Προϊόντων Τεμαχισμένων Φρούτων Αυξημένης Διάρκειας Ζωής με Εφαρμογή Ωσμωτικής Αφυδάτωσης και Υπερυψηλής Πίεσης " (PIABET 2013)

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων (από 22/2/2012 έως σήμερα): Διδασκαλία της θεωρίας του μαθήματος «Τεχνολογία και ποιότητα φρούτων και λαχανικών» και υπεύθυνη διεξαγωγής των εργαστηριακών ασκήσεων στα πλαίσια του ίδιου μαθήματος του Ε' εξαμήνου

- ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων (από 22/2/2012 έως σήμερα): υπεύθυνη διεξαγωγής των εργαστηριακών ασκήσεων στα πλαίσια του μαθήματος «Οργανοληπτικός έλεγχος τροφίμων» του Δ' εξαμήνου
 - ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων: υπεύθυνη διεξαγωγής των εργαστηριακών ασκήσεων στα πλαίσια του μαθήματος «Τεχνολογία και ποιότητα σιτηρών» του Ζ' εξαμήνου
 - ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων, 2014 έως σήμερα: Διδασκαλία θεωρητικών μαθημάτων (π.χ. Μεταφορά θερμότητας, κατάψυξη τροφίμων, σχεδιασμός καινοτομικών προϊόντων, ωσμωτική αφυδάτωση και υβριδικές μέθοδοι αφυδάτωσης, παρασκευή πηκτών, χημική κινητική, κλπ) και υπεύθυνη διεξαγωγής εργαστηριακών ασκήσεων (π.χ. εναλλάκτες θερμότητας, ωσμωτική αφυδάτωση, παρασκευή πηκτών, μέτρηση υφής σε τρόφιμα με χρήση αναλυτή υφής) στα πλαίσια του μεταπτυχιακού προγράμματος του Τμήματος "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων-Master of Science in Food Science and Technology"
 - ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων (από 22/2/2012 έως σήμερα): υπεύθυνη για την εκπόνηση πτυχιακών εργασιών προπτυχιακών φοιτητών.
- (ολοκληρωμένες)
- Πέρρου Μαριλένα-Πιζάνια Καλλιόπη: "Ωσμωτική αφυδάτωση φρούτων για παράταση του χρόνου ζωής τους"
 - Κοντογιάννης Θεόδωρος-Προσήλιας Γιώργος: " ΩΣΜΩΤΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΑΚΤΙΝΙΔΙΩΝ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ ΣΑΚΧΑΡΩΝ"
 - Πρίφτη Κωνσταντίνα: " Ανάλυση Βασικών Παραμέτρων (Υγρασία, pH, Ηλεκτρική Αγωγιμότητα, Συγκέντρωση Υδροξυ-μεθυλοφουρφουράλης, Δείκτης Διαστάσης) σε μέλια εταιριών και μελισσοκόμων"
 - Κουκλίδης Δημήτρης: "Νομοθεσία στον τομέα των φρούτων και λαχανικών-νωπά και μεταποιημένα προϊόντα"
 - Σταματίου Γεωργία-Ράνιου Φανή: " Παρασκευή πηκτών με εναλλακτικά σάκχαρα και χρήση LM πηκτινών"
 - Μπακόλας Παναγιώτης: "Προϊόντα επιτραπέζιας ελιάς"
 - Σαββίνα Λεοντακιανάκου-Ελεονώρα Μαρκοπούλου: " Παρασκευή πηκτής φρούτων με χρήση LM πηκτίνης και εναλλακτικών σακχάρων"
 - Τραγάρα Αριάδνη-Μανίκη Μαριάννα: "Παρασκευή μαρμελάδων με υποκατάστατα ζάχαρης και διαφορετικά είδη πηκτινών "
 - Καραμάνη Φωτεινή: "Παρασκευή παραδοσιακού οπωροζαχαρωτού από κολοκύθα με χρήση ωσμωτικής αφυδάτωσης".
 - Μπουχάγιερ Αντώνης-Γιαννουκάκος Βασίλης: "Ωσμωτική προεπεξεργασία φυτικών ιστών για βελτίωση της ποιότητας τους σε ακόλουθη ψύξη/κατάψυξη"
 - Λαμπίρης Νικόλαος. «Καινοτόμες μέθοδοι επεξεργασίας Τροφίμων».

Κλπ

Σε εξέλιξη

1. Κουκά Γεωργία-Παίρη Χριστίνα: "Ωσμωτική προεπεξεργασία φυτικών ιστών για τροποποίηση οργανοληπτικών και λειτουργικών χαρακτηριστικών τους", κλπ

- ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων (από 22/2/2012 έως σήμερα): επόπτρια πρακτικής άσκησης σε προπτυχιακούς φοιτητές του τμήματος.
 - ΑΘΑΝΑΣΟΠΟΥΛΟΥ ΜΑΡΙΑ (Γενικό Χημείο του Κράτους)
 - ΓΕΩΡΓΕΛΛΗΣ ΦΩΤΙΟΣ (HELLENIC CATERING/FRESH FROZEN FOODS)
 - ΛΟΥΝΤΖΗ ΦΩΤΕΙΝΗ (Γενικό Χημείο του Κράτους)
 - ΜΑΘΙΟΥ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ (BIOHELLAS-ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ)
 - ΧΑΡΙΤΑΚΗ ΚΟΡΝΗΛΙΑ (Γενικό Χημείο του Κράτους)
 - ΡΗΓΑΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ (Γενικό Χημείο του Κράτους)
 - ΤΗΛΙΓΑΔΑΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ (ΔΩΡΙΚΟΝ Α.Ε.)
- ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων (από 22/2/2012 έως σήμερα): υπεύθυνη για την εκπόνηση πτυχιακών εργασιών μεταπτυχιακών φοιτητών στα πλαίσια του Μεταπτυχιακού Προγράμματος "Επιστήμη και Τεχνολογία τροφίμων" του Τμήματος.
 Παπαδόπουλος Παναγιώτης: 'Ωσμωτική αφυδάτωση φυτικών ιστών: κινητική μελέτη του φαινομένου και ποιοτική και ποσοτική αξιολόγηση των πλεονεκτημάτων της διεργασίας' (έχει ολοκληρωθεί και παρουσιαστεί)
 Θεοδωροπούλου Αναστασία: «Εφαρμογή ωσμωτικής αφυδάτωσης για την παρασκευή φυτικών προϊόντων με αυξημένη διατηρησιμότητα και βελτιωμένα θρεπτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά»
 Ρωμανίδου Μαρία: «Μοντέλα Μικροβιακής Ανάπτυξης Μικροοργανισμών σε Προϊόντα Τροφίμων κάτω από Σταθερές και μη Συνθήκες Θερμοκρασίας: Κριτική Ανασκόπηση Βιβλιογραφίας»
Σε εξέλιξη: Κατσαβού Ελένη
- ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων, Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα "Επιστήμη και Τεχνολογία τροφίμων"
 Μέλος της 3μελούς επιτροπής αξιολόγησης μεταπτυχιακών εργασιών στους μεταπτυχιακούς φοιτητές (ακαδ. έτος 2015-2016):
 1. Περιβολάρη Βασιλική με τίτλο: 'Επίδραση των διαφόρων μεθόδων προεπεξεργασίας επί της παραγωγής σακχαρωμένων φρούτων : ποιοτικά και ποσοτικά πλεονεκτήματα'
 2. Μουρεσάν Σιμόνα Άννα με τίτλο: ' Εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των σακχαρωμένων φρούτων'
 3. Κατσούφη Σταματίνα με τίτλο: ' Μελέτη και ανάλυση της διεργασίας της ξήρανσης για την παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων με εναλλακτικά σάκχαρα'
 4. Κοτσοβού Αικατερίνη με τίτλο: «Μελέτη Καινοτόμων Προϊόντων Επαλείψεως με Βάση τα Όσπρια Δοκιμές Διαβροχής & Βρασμού»
- Μέλος της 7μελούς επιτροπής αξιολόγησης διδακτορικών διατριβών στους υποψήφιους διδάκτορες του Τμήματος Χημικών Μηχανικών του Ε.Μ.Π.:
 1. Ψιμούλη Βασιλική με τίτλο: «Μελέτη ιδιοτήτων προϊόντων αρτοποιίας εμπλουτισμένων με λειτουργικά συστατικά και υποκατάστατα λιπαρού ή ζάχαρης» (αρ. πρωτ.: 2726/28-4-2015)
 2. Γιαννόγλου Μαριάννα με τίτλο: 'Έλεγχος της δομής και της δράσης ενζύμων με υπερυψηλή πίεση: Εφαρμογή στην παραγωγή και ωρίμανση γαλακτοκομικών προϊόντων'. (αρ. πρωτ.: 2726/28-4-2015)

- Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Τμήμα Χημικών Μηχανικών (1997-2004)
Υπεύθυνη διεξαγωγής εργαστηριακών πειραμάτων με θέμα τη «Μελέτη της επίδρασης της επεξεργασίας των τροφίμων στην περιεκτικότητά τους σε βιταμίνη C», «Μελέτη των ρεολογικών ιδιοτήτων κόμμεων σημαντικών για τη βιομηχανία τροφίμων» και «Κατάψυξη τροφίμων» στα πλαίσια των αντίστοιχων μαθημάτων του 7ου και 8ου εξαμήνου του τμήματος Χημικών Μηχανικών.
- Κέντρα Επαγγελματικής Κατάρτισης (Πρόγραμμα Ασφάλειας και Υγείας) (1999-2000))
Εισήγηση σε θέματα ασφάλειας τροφίμων (HACCP, ISO), χημείας και τεχνολογίας τροφίμων, καθώς και στον τομέα της διασφάλισης ποιότητας.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Τμήμα Χημικών Μηχανικών (1997-2004)
Χρήση και εφαρμογή μεθόδων ενόργανης ανάλυσης (HPLC, IR,..) για τον προσδιορισμό διαφόρων χαρακτηριστικών στα τρόφιμα, καθώς και χειρισμός λογισμικού επεξεργασίας των πειραματικών αποτελεσμάτων.
- Πανεπιστήμιο Montpellier (CNRS), Γαλλία (1995)
Διεξαγωγή έρευνας στο εργαστήριο υλικών και μεμβρανών (LMPM) και εκπόνηση μελέτης με τίτλο «Τροποποίηση επιστρώσεων υλικών με την εφαρμογή πλάσματος» στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού Προγράμματος της IAESTE
- Πανεπιστήμιο Katholieke Universiteit Leuven, Βέλγιο (1998)
- Συμμετοχή στην έρευνα και εισαγωγή στον καινοτομικό τομέα της προορρητικής μικροβιολογίας και των νευρωνικών δικτύων στα πλαίσια του ευρωπαϊκού προγράμματος COST 914
- Εκπαίδευση στη χρήση οργάνων και συσκευών και στην εφαρμογή των αναλυτικών τεχνικών που εφαρμόζει ο αναλυτής στο Γενικό Χημείο του Κράτους, Εργαστήριο της Δ' Χ. Υ. Αθηνών, Γ' Τμήμα:
 - Εκπαίδευση στη χρήση συστημάτων GC (Fisons και Varian)
 - Εκπαίδευση στη χρήση HPLC (Agilent 1200)
 - Εκπαίδευση στη χρήση φασματοφωτόμετρου UV Hitachi
 - Εκπαίδευση στη χρήση GC-MS Agilent
 - Εκπαίδευση στη χρήση IRMS Micromass
 - Εκπαίδευση στη χρήση μετρητών σπινθηρισμού υγρών (Packard)
 - Εκπαίδευση στη χρήση ηλεκτρονικού πυκνόμετρου Anton Paar
 - Συμπληρωματική εκπαίδευση στη χρήση IRMS – GC
 - Εκπαίδευση στο σύστημα αυτόματης απόσταξης ADCS για ανάλυση οίνου-οινοπνεύματος
 - Εκπαίδευση στη χρήση της διάταξης multiflow για τη μέτρηση του ισοτοπικού λόγου O^{16} / O^{18} σε νερό-οίνους
 - Εκπαίδευση σε ισοτοπικές τεχνικές στο Τελωνειακό Εργαστήριο στο Παρίσι μέσω του Προγράμματος «Τελωνεία 2007» Παρίσι (26-31/3/2007).

- Συμμετοχή σε διεργαστηριακές εξετάσεις Ευρωπαϊκών φορέων με δείγματα αλκοολούχων ποτών και μελιού
- Διοργάνωση, επίβλεψη και στατιστική επεξεργασία διεργαστηριακών σχημάτων στα πλαίσια του SCHEMA της Ε'Χ.Υ. Αθηνών.

ΑΛΛΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

□ ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

- Άριστη γνώση Αγγλικής γλώσσας (Proficiency και επάρκεια προσόντων)
- Άριστη γνώση Γαλλικής γλώσσας (Sorbonne II και επάρκεια προσόντων)
- Άριστη γνώση Ισπανικής γλώσσας (Superior)

□ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ

- Άριστη γνώση Microsoft Office XP (Word, Excel, Powerpoint, Access)
- Άριστη γνώση προγραμματισμού (FORTRAN, Basic) και συστημάτων Unix
- Γνώση εξειδικευμένων προγραμμάτων (SAS, Coreldraw, Statistica, Sigmaplot, SYSTAT, κλπ)
- Γνώση Microsoft Visual Basic 6.0 για την κατασκευή ισχυρών προγραμμάτων που εκτελούνται στο περιβάλλον των Microsoft Windows.

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ-συμμετοχή σε επιτροπές

1. Επιτροπή Διενέργειας Πρόχειρου Μειοδοτικού Διαγωνισμού, προϋπολογισμού έως του ποσού των 10.000,00 €, συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ, για την «Προμήθεια Εργαστηριακών Αναλωσίμων», στο πλαίσιο της Πράξης «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ - ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΟ Τ.Ε.Ι. Αθήνας», Υπόεργο 23 (αρ. πρωτ:6026/26-10-2014)
2. Επιτροπή Παραλαβής στα πλαίσια του Υποέργου 16 της πράξης με τίτλο «Αρχιμήδης ΙΙΙ Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο ΤΕΙ Αθήνας» (αρ. πρωτ:8363/23-12-2014)
3. Επιτροπή αξιολόγησης Επιστημονικών και Εργαστηριακών Συνεργατών και Πανεπιστημιακών Υποτρόφων 2014-2015 (Φ9/1338, 4/7/2013)
4. Επιτροπή αξιολόγησης Επιστημονικών και Εργαστηριακών Συνεργατών και Πανεπιστημιακών Υποτρόφων 2015-2016 (Φ9/1225/10-7-2015)
5. Επιτροπή αξιολόγησης Επιστημονικών και Εργαστηριακών Συνεργατών και Πανεπιστημιακών Υποτρόφων 2016-2017 (Φ9/1120/30-6-2016)
6. Επιτροπή Διενέργειας του Πρόχειρου Διαγωνισμού για την προμήθεια εξοπλισμού για τις ανάγκες των Τμημάτων της Σχολής ΣΤΕΤΡΟΔ και της Σχολής ΣΔΟ του Τ.Ε.Ι. Αθήνας (αρ. πρωτ: 5320/23-5-2013)
7. Επιτροπή υπευθύνων για την Ιστοσελίδα του Τμήματος (16615/17-12-2014) και (7158/25-7-2016).

8. Επιτροπή υπευθύνων για την Ιστοσελίδα του Τμήματος στην Αγγλική γλώσσα ((Φ2/ 2516/25-9-2013)
9. Επιτροπή Διενέργειας Πρόχειρου Μειοδοτικού Διαγωνισμού, για την “Πιστοποίηση, από ανεξάρτητη αρχή, των χώρων μαζικής εστίασης πέντε(5)μονάδων ενταγμένων στο πρόγραμμα, με το πιστοποιητικό ISO: 22000:2005”, της Πράξης ‘Εστίαση – Έλεγχος της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων σε χώρους μαζικής εστίασης - Παρεμβατικά Προγράμματα’, με MIS 372969 (αρ. πρωτ.: 826/13-02-2014)
10. Επιτροπή παραλαβής Παραδοτέων του έργου «Ανάπτυξη και Εφαρμογή Προτύπου ISO: 22.000 σε Πέντε Μονάδες Μαζικής Εστίασης» της πράξης "Εστίαση -Έλεγχος της Ποιότητας και Ασφάλειας των Τροφίμων σε Χώρους Μαζικής Εστίασης - Παρεμβατικά Προγράμματα - ΟΠΣ 372969" (αρ. πρωτ.: 6602/04-11-2013)
11. Εισηγητική Επιτροπή για το διορισμό της κας Βασιλικής Κυρανά στην κατηγορία ΕΔΙΠ του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας (αρ. πρωτ.:Φ10/6510/08-07-2015)
12. Εισηγητική Επιτροπή για το διορισμό του κου Σωτήριου Μπρατάκου στην κατηγορία ΕΔΙΠ του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας
13. Επιτροπή Ελέγχου κυλικείων-εστιατορίου (αρ. πρωτ.:3907/20-03-2014 και 508/21-,1-2016)
14. Επιτροπή επικαιροποίησης της ιστοσελίδας του Τμήματος (Φ21/16921/23-12-2014)
15. Μέλος της ομάδας εργασίας για την αναμόρφωση του προγράμματος σπουδών του τμήματος (πρακτικό Συνέλευσης 16/17-12-2015)
16. Επιτροπή παραλαβής αναλωσίμων υλικών, ειδών εξοπλισμού, ειδών εκπαίδευσης κλπ από ανοικτούς πρόχειρους διαγωνισμούς για το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων (αρ. πρωτ.: 833/24-1-2013)

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ-ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

- Βράβευση με τιμητικό έπαινο για το Θωμαΐδείο Βραβείο Διδακτορικής Εργασίας 2003 για τη διδακτορική διατριβή με τίτλο «Πρόρρηση διατηρησιμότητας με μειωμένη διαθεσιμότητα νερού – εφαρμογή σε κατεψυγμένα λαχανικά».
- Χορήγηση του τρίτου βραβείου από την Ελληνική Εταιρία Θεωρητικής και Εφηρμοσμένης Μηχανικής (Ε.Ε.Θ.Ε.Μ.) σε Πανελλήνιο Διαγωνισμό για τις διπλωματικές εργασίες που εκπονήθηκαν από αποφοίτους Πολυτεχνείων και Πανεπιστημιακών Τμημάτων Θετικής κατεύθυνσης της χώρας κατά την τριετία 1997-1999 για τη διπλωματική εργασία «Υδροστατική παγιδευμένων σταγόνων»

- Χορήγηση υποτροφίας από το Ι.Κ.Υ (Νοέμβριος 2004) στον τομέα των Γεωργικών Επιστημών (001), υποτομέα 001.030, της Επιστήμης τεχνολογίας τροφίμων για μεταδιδακτορική έρευνα με προτεινόμενο τίτλο ερευνητικού προγράμματος: ΜΕΛΕΤΗ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΕΝΖΥΜΩΝ ΩΣ ΧΡΟΝΟΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΚΩΝ ΔΕΙΚΤΩΝ ΘΕΡΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (η υποτροφία έγινε τιμητική λόγω διορισμού στο Γενικό Χημείο του Κράτους).
- Πρώτη θέση στο διαγωνισμό του ΙΚΥ (Απρίλιος 1998) και χορήγηση αντίστοιχης υποτροφίας στον κλάδο «Χημεία και έλεγχος τροφίμων»
- Αποφοίτηση στην πέμπτη θέση των Χημικών Μηχανικών
- Χορήγηση βραβείου σε κάθε έτος στο Λύκειο (1990-1992)
- Χορήγηση βραβείου σε κάθε έτος στο Γυμνάσιο (1988-1990)

ΛΟΙΠΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

1. Μέλος του Ερευνητικού Εργαστηρίου (Εργαστήριο Χημείας, Ανάλυσης και σχεδιασμού διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων) ΦΕΚ 515/03-04-2015
2. Reviewer στα επιστημονικά περιοδικά "Food and Bioproducts Processing", 'Trends in Food Science and Technology', 'Innovative Food Science and Emerging Technologies', 'Food Packaging and Shelf Life', 'International Journal of Molecular Science', 'Journal of Food Engineering', 'Processes', etc.
3. Μέλος του Editorial board στο επιστημονικό περιοδικό Gavin Journal of Food and Nutritional Science.
4. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής για τη διεξαγωγή του διεθνούς συνεδρίου 29th EFFOST 2015 International Conference, Food Science Research and Innovation, delivering sustainable solutions to the global society and economy.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ (1998-...)

- Chania, Crete, 2018. Giannakourou M, Tsironi T, Tsagri A-M, Thanou I, Katsavou E, Sinanoglou* VJ (2018). Shelf Life Extension of Sea Bass Fillets by Osmotic Pretreatment and Impregnation with Antioxidants from Aromatic Plants Wastes. 11th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2018)” (25-29 Sept. 2018). Book of abstracts, P2-12.
- Chania, Crete, 2018. 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). Book of abstracts, P2-13.
- Heraklion, Greece, 2017 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, Book of abstracts, P3-18, p. 254.
- Θεσσαλονίκη, 2017: Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΙΝΗΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΜΕΤΡΩΝ ΘΕΡΜΙΚΗΣ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ: ΚΡΙΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΩΝ”, ΜΧ Γιαννακούρου και Ν.Γ Στοφόρος στα πλαίσια του 11^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής
- Καλαμάτα, 2016: Παρουσίαση εργασίας με τίτλο ' Evaluation of different approaches for thermal inactivation kinetic parameter determination' στα πλαίσια του διεθνούς συνεδρίου '1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods'
- Αθήνα, 2015: Παρουσίαση εργασιών με τίτλους:
 1. Quality characteristics of traditional candied pumpkin produced by osmotic dehydration και
 2. Assessing the variability of secondary model thermal inactivation kinetic parameters.στα πλαίσια του 29th EFFOST 2015 International Conference, Food Science Research and Innovation, delivering sustainable solutions to the global society and economy.
- Chicago, 2015
Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: " Osmotic Treatment Improves Quality Characteristics and Shelf Life of Chilled Peach Cubes" στα πλαίσια του IFT2013.
- Πάτρα, 2015: Παρουσίαση εργασιών με τίτλους
 1. " Μελέτη της Διατηρησιμότητας Ψυγμένης Τεμαχισμένης Φράουλας Επεξεργασμένης με Ωσμωτική Αφυδάτωση και Υπερυψηλή Πίεση"
 2. " Διερεύνηση μεθόδων προσδιορισμού κινητικών παραμέτρων θερμικής απενεργοποίησης" στα πλαίσια του 10ου Πανελληνίου Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής.
- Πάτρα, 2015
Παρουσίαση εργασιών με τίτλους:
“ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΨΥΓΜΕΝΗΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΗΣ ΦΡΑΟΥΛΑΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΗΣ ΜΕ ΩΣΜΩΤΙΚΗ ΑΦΥΔΑΤΩΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΗΛΗ ΠΙΕΣΗ” και

“ΔΙΕΡΕΥΝΗΣΗ ΜΕΘΟΔΩΝ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΥ ΚΙΝΗΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΜΕΤΡΩΝ ΘΕΡΜΙΚΗΣ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ”

στα πλαίσια του 10^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής

➤ Chicago, 2013

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: " Osmotic Treatment Improves Quality Characteristics and Shelf Life of Chilled Peach Cubes" στα πλαίσια του IFT2013.

➤ Bologna, Italy, 2013

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: «Extended shelf life chilled strawberry cubes by combination of osmotic and high pressure technology» στα πλαίσια του EFFOST 2013: bio-based technologies in the context of European Food Innovation Systems.

➤ Orlando, 2006

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: " Development of a TTI based decision making tool for the chill chain management and optimisation" στα πλαίσια του IFT2006.

➤ New Orleans, 2005

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: " Glass transition of osmodehydrofrozen tomato tissue pretreated with alternative osmotic agents" στα πλαίσια του IFT2005

➤ Las Vegas, 2004

Παρουσίαση εργασιών με τίτλους: " Risk management of chilled meat products with time temperature integrators" και " Application of multicomponent time temperature integrators for optimization of the monitoring accuracy and reliability of the food chill chain" και " Effect of osmotic dehydration on quality characteristics of frozen watermelon tissue " στα πλαίσια του IFT2004

➤ Montpellier, 2004

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: « Shelf life management using multiple component Time-Temperature Integrators» στα πλαίσια του στα πλαίσια του ICEF9: Ninth International Congress of Engineering and Food

➤ Montpellier, 2004

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: « Shelf life management using multiple component Time-Temperature Integrators» στα πλαίσια του στα πλαίσια του ICEF9: Ninth International Congress of Engineering and Food

➤ Montpellier, 2004

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: « Effect of domestic storage and cooking conditions on the risk distribution in ready to cook meat products» στα πλαίσια του στα πλαίσια του ICEF9: Ninth International Congress of Engineering and Food

➤ Βόνη, 2003

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: «Development of a Safety Monitoring and Assurance System (SMAS) for the management of the food chill chain» στα πλαίσια του Workshop “Cold Chain management”.

➤ Πάτρα, 2003

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Βελτίωση της ποιότητας και της διατηρησιμότητας κατεψυγμένης τομάτας με ωσμωτική προκατεργασία” στα πλαίσια του 4^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής

➤ Αθήνα, 2003

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: «TRACEFISH: ανάπτυξη προτύπων για την ιχθυλασιμότητα ιχθυηρών» στα πλαίσια του 3^{ου} συμποσίου Ασφάλειας προϊόντος-ποιότητα και ανταγωνιστικότητα στις επιχειρήσεις τροφίμων» (EBEA, 6-8 Νοεμβρίου)

➤ Chicago, Ιούνιος 2003

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Kinetics of L-ascorbic acid degradation in osmotically pretreated dehydrofrozen strawberries” στα πλαίσια του IFT Annual meeting 2003

➤ Chicago, Ιούνιος 2003

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Effect of frozen storage on quality and functional characteristics of dehydrofrozen cucumber” στα πλαίσια του IUFOST, 12th World congress of food science and technology, 16-20 July 2003.

➤ Anaheim, California, Ιούνιος 2002

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Comparative kinetic study and evaluation of nutrient degradation during distribution and storage of four frozen green vegetables” στα πλαίσια του IFT Annual Meeting 2002

➤ New Orleans, U.S.A, Ιούνιος 2001

Παρουσίαση εργασιών με τίτλους: “Effect of osmotic dehydration on the stability of dehydrofrozen vegetables”, “A large scale test of applicability of Time Temperature Integrators as monitors of the chill chain of frozen products” και “Shelf life study of bottled tomato ketchup as a function of packaging and storage conditions” Effect of alternative osmotic agents on the stability of dehydrofrozen vegetables” στα πλαίσια του IFT Annual Meeting 2001

➤ New Zealand, 6-13 December 2001

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Applicability of the intelligent Shelf Life Decision system for control of nutritional quality of frozen vegetables” στα πλαίσια του Model-IT Congress, International Symposium on Applications of Modelling as an innovative technology in the Agri-Food Chain

➤ Ede, Ολλανδία, 2001

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Evaluation of the shelf life decision system (SLDS) for distribution control of modified atmosphere packed meat products” στο διεθνές συνέδριο NIZO DAIRY conference on food microbes 2001.

➤ Αθήνα, 2001

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Κινητική μελέτη δεικτών ποιότητας κατεψυγμένου σπανακιού” στα πλαίσια του 3^{ου} Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής

➤ Χανιά, 2001

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: «Ανάπτυξη ενός συστήματος διαχείρισης της ψυκτικής αλυσίδας για τη βελτιστοποίηση της ποιότητας ιχθυηρών» στα πλαίσια του 10^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Ιχθυολόγων

➤ Puebla, Mexico, Απρίλιος 2000

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Shelf-life modeling of frozen vegetables for quality optimization with Time Temperature Indicators (TTI)” στα πλαίσια του ICEF8: Eighth International Congress of Engineering and Food

➤ Leuven Βελγίου (2000)

Παρουσίαση εργασιών στα πλαίσια του συνεδρίου με τίτλο “Predictive modelling in foods” (12-15 Σεπτεμβρίου 2000) με τίτλους:

(1) «Application of SLDS (Shelf-life Decision System) to marine cultured fish quality»

(2) «Predictive modeling as the basis for development of an intelligent shelf-life decision system (SLDS) for fish chain optimization»

➤ Χαλκιδική, Ιούνιος 2000

Παρουσίαση εργασιών με τίτλους:

◆ “Kinetics of Vitamin C degradation in frozen vegetables” και

◆ “Effect of packaging and temperature on tomato ketchup shelf life”

στα πλαίσια του 2nd International Conference of the chemical societies of the South – Eastern European Countries on Chemical Sciences for Sustainable Development.

➤ Θεσσαλονίκη, 1999

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Κινητική μελέτη υποβάθμισης κατεψυγμένων μανιταριών για τον έλεγχο της ποιότητας με χρονοθερμοκρασιακούς δείκτες” στα πλαίσια του 2^{ου} Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής

➤ Wageningen, Ολλανδία 1998

Παρουσίαση μελέτης με τίτλο: «Application of shelf-life modelling of chilled salad products to a TTI based distribution and stock rotation system» στα πλαίσια του διεθνούς συνεδρίου με θέμα “Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Agri-Food-Chain”

➤ Ιωάννινα, 1998

Παρουσίαση μελέτης με τίτλο: «Equilibrium of axisymmetric liquid bridges in microgravity” στα πλαίσια συνεδρίου 5th National Congress on Mechanics

➤ Leuven Βελγίου (1998)

Παρουσίαση μελέτης με τίτλο: «Application of shelf-life modelling of chilled salad products to a TTI based distribution and stock rotation system» στα πλαίσια ενδοεργαστηριακού σεμιναρίου

➤ Πάτρα, 1997

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Ρύθμιση σχήματος και ευστάθειας παγιδευμένων σταγόνων ” στα πλαίσια του 1^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ-ΗΜΕΡΙΑΣ

➤ Παρακολούθηση ημερίδας “Ασφάλεια τροφίμων και εφαρμογή συστήματος HACCP”

➤ Παρακολούθηση ημερίδας “Καθαρισμός και απολύμανση στη βιομηχανία τροφίμων”

➤ Παρακολούθηση σεμιναρίου του Κέντρου Συνεχιζόμενης Εκπαίδευσης του Ε.Μ.Π. με θέμα: «Ανάπτυξη και εφαρμογή-πιστοποίηση και επιθεώρηση συστήματος HACCP» και απονομή αντίστοιχου τίτλου μετά από εξέταση.

➤ Συμμετοχή στο σεμινάριο “Τυποποίηση Τροφίμων” στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος Έρευνας και Τεχνολογίας (ΕΠΕΤ II), Δράση Δίαυλος

➤ Συμμετοχή στο σεμινάριο “Η συμβολή των τεχνολογικών και οργανωτικών καινοτομιών σε δραστηριότητες έρευνας και ανάπτυξης στα υλικά συσκευασίας για τρόφιμα” στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος Έρευνας και Τεχνολογίας (ΕΠΕΤ II), Δράση Δίαυλος

➤ Συμμετοχή στο σεμινάριο με θέμα: “Biological aspects of Environmental Biotechnology and Bioremediation” του τομέα IV του τμήματος Χημικών Μηχανικών στο Ε.Μ.Π.

➤ Πρόγραμμα κατάρτισης «Υγρή Χρωματογραφία» (10/12/2004, Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο)

➤ Σεμινάριο Εισαγωγικής Κατάρτισης Χημικών (ΣΕΥΥΟ – 7/2005)

➤ Πρόγραμμα Εισαγωγικής Εκπαίδευσης (ΕΚΔΑΑ – 2/2006)

➤ Σύγχρονη ενόργανη ανάλυση (ΣΕΥΥΟ, 22-26/5/2006)

➤ Οργανοληπτικός Έλεγχος Ελαιολάδου (ΣΕΥΥΟ – 6/2006)

➤ Προχωρημένο EXCEL II (ΣΕΥΥΟ- 10-12/2008)

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κρίση (peer reviewed)

1. Taoukis P.S., Bili M. and Giannakourou M. 1998. Application of shelf life modelling of chilled salad products to a TTI based distribution and stock rotation system. Acta Hort. 476: 131-139. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.1998.476.14>
2. Giannakourou MC, Koutsoumanis K, Nychas GJE, Taoukis PS. 2001. Development and assessment of an intelligent shelf life decision system for quality optimisation of the food chill chain. Journal of Food Protection. 64(7): 1051-1057.
3. Giannakourou MC, Koutsoumanis K, Dermesonlouoglou E, Taoukis PS. 2001. Applicability of the intelligent Shelf Life Decision system for control of nutritional quality of frozen vegetables. Acta Hort. 566: 275-280. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2001.566.34>
4. Koutsoumanis K, Giannakourou MC, Taoukis PS, Nychas GJE. 2002. Application of shelf life decision system (SLDS) to marine cultured fish quality. Int. J. Food Micro. 73: 375-382. [http://dx.doi.org/10.1016/S0168-1605\(01\)00659-6](http://dx.doi.org/10.1016/S0168-1605(01)00659-6)
5. Giannakourou MC, Taoukis PS. 2003. Systematic application of Time Temperature Integrators as tools for control of frozen vegetable quality. J.Food Sci. 67(6): 2221-2228. DOI: 10.1111/j.1365-2621.2002.tb09531.x
6. Giannakourou MC, Taoukis PS. 2003. Application of a TTI-based distribution management system for quality optimisation of frozen vegetables at the consumer end. J.Food Sci.68(1): 201-209. DOI: 10.1111/j.1365-2621.2003.tb14140.x
7. Giannakourou MC, Taoukis PS. 2003. Kinetic modelling of Vitamin C loss in frozen green vegetables at variable storage conditions. Food Chemistry. 83: 33-41. [http://dx.doi.org/10.1016/S0308-8146\(03\)00033-5](http://dx.doi.org/10.1016/S0308-8146(03)00033-5)
8. Giannakourou MC, Taoukis PS. 2003. Stability of dehydrofrozen green peas pretreated with non conventional osmotic agents. J.Food Sci. 68(6): 2002-2010. DOI: 10.1111/j.1365-2621.2003.tb07009.x

9. Giannakourou MC, Koutsoumanis K, Nychas GJE. 2005. Field evaluation of the application of time temperature integrators for monitoring fish quality in the chill chain. *Int. J. Food Micro.* 102:323-336. <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2004.11.037>
10. Dermesonlouoglou, E.K., Giannakourou, M.C., Bakalis S. and Taoukis, P.S.. 2005. Mass Transport Properties of Watermelon Tissue in Osmotic Solutions and Effect of Osmotic Dehydration on Frozen Watermelon Quality. *Acta Hort.* 674: 481-488. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2005.674.62>
11. Taoukis, P. S., Giannakourou, M.C., Koutsoumanis, K. and Bakalis S. 2005. Modelling the Effect of House Hold Chilled Storage Conditions on the Risk Distribution of Meat Products. *Acta Hort.* 674: 435-440. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2005.674.56>
12. Giannakourou, M.C., Koutsoumanis, K., Nychas, GJE and Taoukis P.S. 2005. Modelling and Reduction of Risk of Fresh Pork Products with SMAS: a TTI Based Chill Chain Management System. *Acta Hort.* 674: 57-62. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2005.674.5>
13. Dermesonlouoglou, E., Giannakourou, M., Taoukis, P.S. 2007. Kinetic modelling of the degradation of quality of osmo-dehydrofrozen tomatoes during storage. *Food Chemistry* 103:985-993 <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.05.070>
14. Dermesonlouoglou, E., Giannakourou, M., Taoukis, P.S. 2007. Kinetic modelling of the quality degradation of frozen watermelon tissue: effect of the osmotic dehydration as a pre-treatment. *International Journal of Food Science and Technology* 42:790-798. DOI: 10.1111/j.1365-2621.2006.01280.x
15. Dermesonlouoglou, E., Giannakourou, M., Taoukis, P.S. 2007. Stability of dehydrofrozen tomatoes pretreated with alternative osmotic solutes. *Journal of Food Engineering* 78:272-280. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2005.09.026>
16. Dermesonlouoglou, E., Boulekou S., Giannakourou, M., Taoukis, P.S. 2007. Osmodehydrofreezing of Tomato: From Production to Consumption. *Acta Hort* 758, ISHS:159-164. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2007.758.17>
17. Tsironi, T., Dermesonlouoglou, E., Giannakourou, M., Taoukis, P. 2009. Shelf life modelling of frozen shrimp at variable temperature conditions. *LWT- Food*

18. Dermesonluoglu, E.K., Katsaros, G., Tsevdou, M., Giannakourou, M.C. and Taoukis, P. 2015. Kinetic study of quality indices and shelf life modelling of frozen spinach under dynamic conditions of the cold chain. *Journal of Food Engineering*. 148: 13-23. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2014.07.007>
19. Houhoula D.P., Lagou, K., Varvresou, M., Giannakourou, M., Bratakos, S.M., Lougovois, V., Tsaknis J. and Koussissis S. 2015. Food Safety and Label Claims for Hazelnut Allergy Traces: Evaluation of Two PCR Assays. *Czech J. Food Sci.*, 33, 2015 (5):doi: 410–415 10.17221/602/2014-CJFS
20. Dermesonlouglou, E.K., Giannakourou, M. & Taoukis, P. 2016. Kinetic study of the effect of the osmotic dehydration pre-treatment with alternative osmotic solutes to the shelf life of frozen strawberry, *Food and Bioprocess Processing*.99:212-221. <http://dx.doi.org/10.1016/j.fbp.2016.05.006>
21. Lazou AE, Giannakourou MG, Lafka TI & Lazos ES 2016 Kinetic Study of the Osmotic Pretreatment and Quality Evaluation of Traditional Greek Candied Pumpkin. *Gavin J Food Nutrit Sci* 2016: 28-36.
22. Dermesonlouglou EK, Andreou V., Alexandrakis Z. , Katsaros GJ, Giannakourou MC and Taoukis PS, 2016. The Hurdle effect of Osmotic Pre-treatment and High Pressure Cold Pasteurization On the Shelf-life Extension of Fresh-Cut Tomatoes. *International Journal of Food Science and Technology*, 52:916-926.
23. Katsoufi S., Lazou AE, Giannakourou MC and Krokida M. 2017. Mass transfer kinetics and quality attributes of osmo-dehydrated candied pumpkins using nutritious sweeteners. *Journal of Food Science and Technology*. 54(10): 3338-3348.
24. Dermesonlouglou EK. Bimpilas A., Andreou V, Ka-tsaros GJ, Gianakourou MC and Taoukis PS. 2017. PROCESS OPTIMIZATION AND KINETIC MODELING OF QUALITY OF FRESH-CUT STRAWBERRY CUBES PRETREATEDBY HIGH PRESSURE AND OSMOSIS. *Journal of Food Processing and Preservation*. 41: e13137: doi:10.1111/jfpp.13137

25. Giannakourou MC and Stoforos NG. 2017. A Theoretical Analysis for Assessing the Variability of Secondary Model Thermal Inactivation Kinetic Parameters. *Foods*. 6(7), doi:10.3390/foods6010007
26. Taoukis PS and Giannakourou MC. 2018. Modeling food quality. *Food Science and Technology* (London). 32(1): 38-43.
27. Dermesonlouoglou, E.K. & Giannakourou, M.C. 2018. Modelling dehydration of apricot in a non-conventional multi-component osmotic solution: effect on mass transfer kinetics and quality characteristics. *Journal of Food Science and Technology*. (IN PRESS) <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3334-4>
28. Giannakourou M, Strati I. F, Manika E. M, Resiti V, Tataridis P, Zoumpoulakis P, Sinanoglou V. J. 2018. Assessment of Phenolic Content, Antioxidant Activity, Colour and Sensory Attributes of Wood Aged “Tsipouro”. *Curr Res Nutr Food Sci*; 6(2).
29. Dermesonlouoglou, E.K. & Giannakourou, M.C. 2018. Evaluation and modelling of osmotic pre-treatment of peach using alternative agents in a multiple-component solution. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9296>

Κεφάλαια σε διεθνείς επιστημονικούς τόμους

1. Taoukis PS, Giannakourou MC. 2004. Temperature and food stability: analysis and control. In: **Understanding and measuring the shelf-life of food**, R. Steele (ed), Chapter 3, Woodhead Publishing Ltd, Cambridge, UK, p. 42-68.
2. Taoukis PS, Giannakourou MC, and Tsironi T.N. 2006. Monitoring and control of the cold chain. In: **Handbook of Frozen Food Processing and Packaging**, D.W. Sun (ed), Chapter 14, CRC Press, Taylor and Francis Group, pg 278-307.
3. Taoukis PS, Giannakourou MC. 2007. Reaction kinetics. In: **Handbook of Food and Bioprocess modelling techniques**, Shyan S. Sablani, M. Shafur rahman, Ashim K. Datta and Arun S. Mujumdar (eds), Chapter 7, CRC Press, Taylor and Francis Group, pg 235-263.
4. Dermesonlouoglou E.D., Giannakourou M.C., Taoukis P.S. 2005. Shelf-Life Prediction and Management of Frozen Strawberries with Time Temperature Integrators (TTI). In: **Food Flavor and Chemistry: Exploration into the 21st Century**. C-T. Ho, C.J. Mussinan, E. Tratras Contis (Eds.) Published by Royal

- Society of Chemistry (RSC), UK. Proceedings of the 11th International Flavor Conference, Samos. Greece. 29 June- 2 July 2004. p.459-472.
5. Taoukis P.S., Tsironi T.S. and Giannakourou M.C. 2015. Reaction Kinetics. In: **Handbook of food processing and engineering, VolI: Food Engineering Fundamentals**. Tzia K. and Varzakas T. (Eds), pg 529-570. CRC Press, Boca Raton, Florida, USA.
 6. Giannakourou M.C. and Giannou V. 2015. Chilling and freezing. In: **Handbook of food processing and engineering, VolIII: Food Process engineering**. Tzia K. and Varzakas T. (Eds). Tzia K. and Varzakas T. (Eds), pg 319-374. CRC Press, Boca Raton, Florida, USA.
 7. Giannakourou M.C. 2015. Freezing. In: **Handbook of food processing and engineering, VolIII: Food Preservation**. Tzia K. and Varzakas T. (Eds). Tzia K. and Varzakas T. (Eds), pg 260-29. CRC Press, Boca Raton, Florida, USA.
 8. Dermesonlouoglou EK and Giannakourou MC. 2016. Advances in Food Refrigeration and Freezing Technologies. In: **Food Process Engineering & Quality Assurance**, Elizabeth Carvajal-Millan, Mohan CO & Dr. Ravishankar, C.N. (eds), Apple Academic Press, Inc. NJ, USA, pg 109-178.
 9. Giannakourou MC and Stoforos NG. 2016. Principles of kinetic modeling of safety and quality attributes of foods. In: **Food Process Engineering & Quality Assurance**, Elizabeth Carvajal-Millan, Mohan CO & Dr. Ravishankar, C.N. (eds), Apple Academic Press, Inc., NJ, USA, pg 377-438.
 10. Dermesonlouoglou E, Giannakourou MC and Taoukis PS. 2018. Osmotic Dehydration and Combined Processes for Tissue Modification and Selective Ingredient Impregnation and Encapsulation In: **Thermal and Nonthermal Encapsulation Methods**, M. Krokida (ed.) Taylor and Francis Group. Boca Raton, USA, pg103-172.