ΣΤΡΑΤΗ ΕΙΡΗΝΗ
Χημικός MSc, PhD

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΑΘΗΝΑ 2023

ΕΙΡΗΝΗ Φ.ΣΤΡΑΤΗ

Επίκουρος Καθηγήτρια με γνωστικό αντικείμενο «Απομόνωση και χημική ανάλυση βιοδραστικών ενώσεων από τρόφιμα και παραπροϊόντα τροφίμων»
Εργαστήριο Χημείας, Ανάλυσης και Σχεδιασμού Διεργασιών Επεξεργασίας Τροφίμων - Ε.Χ.Α.Σ.Δ.Ε.Τ.
Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
Σχολή Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής
(ΦΕΚ διορισμού 989/Τεύχος Γ'/26-04-2021)

Διεύθυνση Εργασίας:
Εργαστήριο Χημείας, Ανάλυσης & Σχεδιασμού Διεργασιών Επεξεργασίας Τροφίμων, Αγίου Σπυρίδωνος, 12210, Αιγάλεω
Τηλέφωνα: 210-5387514, 6936794383
E-mail: estrati@uniwa.gr
Website: *https://fst.uniwa.gr/profile/strati-eirini/*

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

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

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

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 φασματοσκοπίας 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

ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

Α. ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1) Υπεύθυνη Καθηγήτρια στα:

- **Επιστήμη και Τεχνολογία Λιπών και Ελαίων** (Θεωρία και Εργαστήριο) Χειμερινό Εξάμηνο
- **Διαχείριση και Αξιοποίηση Αποβλήτων και Παραπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων** (Θεωρία) Χειμερινό Εξάμηνο
- **Λειτουργικά Συστατικά Τροφίμων** (Θεωρία) Εαρινό εξάμηνο

2) Συνδιδασκαλία στα:

- **Χημική Σύσταση και Ποιότητα Τροφίμων** (Θεωρία) Χειμερινό εξάμηνο
- **Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων** (Θεωρία και Εργαστήριο) Εαρινό εξάμηνο

Β. ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΙΑΤΡΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ (πρώην Τμήμα Ιατρικών Εργαστηρίων του ΤΕΙ Αθήνας)-Σχολή Επιστημών Υγείας και Πρόνοιας

- **Χημεία** (Θεωρία) Εαρινό εξάμηνο

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

1. Οργανική θέση Διδακτικού και Ερευνητικού Προσωπικού (Δ.Ε.Π.) στη βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής από 26-04-2021 έως σήμερα (ΦΕΚ 989/ Τεύχος Γ’/26-04-2021).
2. Προσωποπαγής θέση Διδακτικού και Ερευνητικού Προσωπικού (Δ.Ε.Π.) στη βαθμίδα του Λέκτορα Πανεπιστημίου στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής από 23-08-2019 έως 26-04-2021 (ΦΕΚ 1427/ Τεύχος Γ’/23-08-2019).
3. Προσωποπαγής θέση Διδακτικού και Ερευνητικού Προσωπικού (Δ.Ε.Π.) στη βαθμίδα του Λέκτορα Εφαρμογών στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής από 23-01-2019 έως 23-08-2019 (ΦΕΚ 1586/Τεύχος Γ’/31-12-2018).
4. Ακαδημαϊκός υπότροφος του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής από 29-10-2018 έως 23-01-2019.
5. Επιστημονικός Συνεργάτης του Τμήματος Ιατρικών Εργαστηρίων της Σχολής Επιστημών Υγείας και Πρόνοιας του ΤΕΙ Αθήνας από 21-03-2018 έως 13-07-2018.
6. Εργαστηριακός Συνεργάτης του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας από 11-10-2005 έως 13-07-2018.

7. Εργαστηριακός Συνεργάτης του Τμήματος Αισθητικής και Κοσμητολογίας της Σχολής Επιστημών Υγείας και Πρόνοιας του ΤΕΙ Αθήνας από 01-11-2016 έως 15-03-2018.
8. Εργαστηριακός Συνεργάτης του Τμήματος Τεχνολογίας Γραφικών Τεχνών της Σχολής Γραφικών Τεχνών και Καλλιτεχνικών Σπουδών του ΤΕΙ Αθήνας από 07-10-1996 έως 05-07-2009.
9. Εκπαιδευτικός υπεύθυνος για το σχεδιασμό και οργάνωση των προγραμμάτων κατάρτισης του Κέντρου Επαγγελματικής Κατάρτισης IRM από 01-07-2002 έως 31-12-2002.
10. Καθηγητής Εφαρμογών του Τμήματος Τεχνολογίας Γραφικών Τεχνών της Σχολής Γραφικών Τεχνών και Καλλιτεχνικών Σπουδών του ΤΕΙ Αθήνας από 25-10-1994 έως 05-07-1996.
11. Σύμβουλος σε θέματα επίλυσης τεχνικών προβλημάτων πελατών και σε θέματα εργαστηριακών αναλύσεων της βιομηχανίας λευκοσιδηρουργίας ΕΛΣΑ Α.Ε. από 01-07-1996 έως 31-12-1996.
12. Χημικός υπεύθυνος για την υποστήριξη πωλήσεων μηχανημάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής στην εταιρεία FOODIN ΓΙΑΚΟΣ ΑΕΒΕ από 01-01-1994 έως 31-10-1994.
13. Χημικός Τροφίμων Τμήματος Ερευνών και Ανάπτυξης (R&D) Κεντρικού Εργαστηρίου της βιομηχανίας ειδών συσκευασίας CROWN HELLAS CAN Α.Ε. από 01-05-1990 έως 31-12-1993.
14. Χημικός υπεύθυνος για την τεχνική υποστήριξη πωλήσεων χημικών προϊόντων στην εταιρεία ΜΟΣΧΟΛΙΟΣ ΧΗΜΙΚΑ Α.Ε. από 01-01-1990 έως 30-04-1990.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Συμμετοχή ως μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας σε 3 ερευνητικά προγράμματα

1. ΕΠΑνΕΚ 2014-2020 ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ-ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΔΡΑΣΗ ΕΘΝΙΚΗΣ ΕΜΒΕΛΕΙΑΣ: ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ Β'ΚΥΚΛΟΣ. Τίτλος προγράμματος: «Βιώσιμη αξιοποίηση των υπολειμμάτων απόσταξης αρωματικών φυτών και ανθέων για την παρασκευή προϊόντων αλλαντικών (RoseHam)». Επιστημονικός Υπεύθυνος: Μαρία Γιαννακούρου. Έναρξη έργου: 30/9/2021. Διάρκεια έργου: 26 μήνες
2. Πρόγραμμα «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ-Ενίσχυση ερευνητικών ομάδων ΤΕΙ Αθήνας», υποέργο 42 με τίτλο «*Λειτουργικά και δυνητικώς επιβλαβή συστατικά τροφίμων. Επίδραση ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας με στόχο την παραγωγή ασφαλών προϊόντων*» και αντικείμενο α) τη μελέτη του λιπιδικού, αντιοξειδωτικού και βιταμινικού προφίλ σε επιλεγμένα δείγματα τροφίμων, β) την ανάλυση των αποτελεσμάτων για την εύρεση των βέλτιστων συνθηκών ακτινοβόλησης και γ) τη διάχυση των αποτελεσμάτων από την ερευνητική ομάδα. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Κωνσταντίνος Σφλώμος, από 01-01-2012 έως 31-10-2015.

3. 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 δραστικότητας*» και αντικείμενο τον προσδιορισμό της αντιοξειδωτικής δράσης νέων βιοδραστικών μορίων. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Δρ Αναστασία Δέτση, από 01-01-2010 έως 30-09-2010.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΕ ΤΡΙΤΟΒΑΘΜΙΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ

1. Αυτοδύναμη διδασκαλία σε Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών

1. Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων–Master of Science in Food Science and Technology» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας στα μαθήματα «Ανάλυση και Εκτίμηση της Ποιότητας Τροφίμων» (χειμερινό και εαρινό εξάμηνο), «Δομή και Λειτουργία των Συστατικών Τροφίμων» (χειμερινό εξάμηνο), «Μικροβιολογική και Χημική Ασφάλεια Τροφίμων» (εαρινό εξάμηνο) και «Καινοτομία και Ανάπτυξη Προϊόντων Τροφίμων» (εαρινό εξάμηνο) για τα ακαδημαϊκά έτη 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017 και 2017-2018.
2. Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» (“Food Innovation, Quality and Safety”) του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής στα μαθήματα «Ανάλυση Τροφίμων» (χειμερινό εξάμηνο), «Δομή και Λειτουργίες των Συστατικών Τροφίμων» (χειμερινό εξάμηνο), «Χημική και Μικροβιολογική Ασφάλεια Τροφίμων» (εαρινό εξάμηνο) και «Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων» (χειμερινό εξάμηνο) για το ακαδημαϊκό έτος 2018-2019 και 2019-2020, 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023.
3. Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών Ιατρικής Σχολής του ΕΚΠΑ με τίτλο «Περιβάλλον & Υγεία: Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην υγεία». Γνωστικό αντικείμενο διδασκαλίας: «Πρόσθετα Τροφίμων: Παρενέργειες από την αλόγιστη χρήση τους» (4ωρη διάλεξη) (χειμερινό εξάμηνο ακαδημαϊκού έτους 2018-2019).

2. Αυτοδύναμη διδασκαλία θεωρητικών προπτυχιακών μαθημάτων

Α/Α	Μάθημα	Εξάμηνο	Έτη διδασκαλίας	Ώρες/ Εβδομαδιαίως
1	Λειτουργικά Συστατικά Τροφίμων (Θεωρία) (ΠΑΔΑ)	Εαρινό	2018-2023	2

2	Επιστήμη και Τεχνολογία Λιπών και Ελαίων (Θεωρία και Εργαστήριο)	Χειμερινό	2022-2023	3
3	Επιστήμη και Τεχνολογία Φρούτων και Λαχανικών (Θεωρία)	Χειμερινό	2022-2023	1,5
2	Χημική Σύσταση και Ποιότητα Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο) (ΠΑΔΑ)	Χειμερινό	2018-2022	1
3	Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο) (ΠΑΔΑ)	Εαρινό	2018-2023	1
4	Διαχείριση και Αξιοποίηση Αποβλήτων και Παραπροϊόντων Τροφίμων (Θεωρία) (ΠΑΔΑ)	Χειμερινό	2019-2022	1
5	Χημεία (ΤΕΙ Αθήνας)	Εαρινό	2017-2018	2
6	Χημεία Γραφικών Τεχνών (ΤΕΙ Αθήνας)	Χειμερινό	2002-2003	3

3. Διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων

1. 1994-1995, 1995-1996, 1996-1997, 1997-1998, 1998-1999, 1999-2000, 2000-2001, 2001-2002, 2002-2003, 2003-2004, 2004-2005, 2005-2006, 2006-2007, 2007-2008 και 2008-2009: Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Χημείας και Υλικών Γραφικών Τεχνών.
2. 2005-2006, 2006-2007 και 2007-2008: Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Χημείας Τροφίμων.
3. 2007-2008 και 2008-2009: Παροχή διδακτικού/επικουρικού έργου στο μάθημα Επιστήμη και Μηχανική Τροφίμων-Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων-Σχολή Χημικών Μηχανικών-Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο.
4. 2008-2022: Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Χημικής Σύστασης και Ποιότητας Τροφίμων.
5. 2012-2023: Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων.

6. 2012-2023: Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπών-Ελαίων.
7. 2008-2012: Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Φρούτων και Λαχανικών.
8. 2008-2009, 2010-2011, 2011-2012 και 2015-2016: Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Ποσοτικής Ανάλυσης.
9. 2016-2017 και 2017-2018: Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Ανόργανης Χημείας.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Επίβλεψη Μεταπτυχιακών Διπλωμάτων Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.) του Π.Μ.Σ. «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων-Master of Science in Food Science and Technology» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας

1. Δουλγερίδης Κωνσταντίνος (2017). «Αυθεντικότητα ελαιολάδου: Βιβλιογραφική ανασκόπηση» **Έχει ολοκληρωθεί**
2. Γιώτα Βασιλική (2018). «Έλεγχος αυθεντικότητας στην παραγωγή και προέλευση μελιού και συναφών προϊόντων» **Έχει ολοκληρωθεί**
3. Ρομπόλα Νίκη (2018). «Η επίδραση των οινολογικών τανινών στην ποιότητα των λευκών οίνων» **Έχει ολοκληρωθεί**

Επίβλεψη Μεταπτυχιακών Διπλωμάτων Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.) του Π.Μ.Σ. «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» ("Food innovation, quality and safety") του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής

1. Μάλλιου Βασιλική (2020). «Η φασματοσκοπία υπερύθρου (IR) στη μελέτη νοθείας εδώδιμων λιπών και ελαίων και στην ανίχνευση *trans*-λιπαρών οξέων» **Έχει ολοκληρωθεί**
2. Παπαχριστοδούλου Νικολέττα (2020). «Εφαρμογή της φασματοσκοπίας υπερύθρου (IR) για την εκτίμηση ποιοτικών χαρακτηριστικών εμπορικών δειγμάτων μέλιτος» **Έχει ολοκληρωθεί**
3. Μαστροδήμου Δάφνη (2020). «Μελέτη υποβάθμισης εξαιρετικά παρθένων ελαιόλαδων με χρήση φασματομετρικών, φασματοσκοπικών και χρωματομετρικών μεθόδων» **Έχει ολοκληρωθεί**
4. Πριλλή Έφη (2020). «Ανασκόπηση στη χρήση παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου (PEF) για την εκχύλιση βιοδραστικών ουσιών από φυτά και παραπροϊόντα βιομηχανίας τροφίμων» **Έχει ολοκληρωθεί**
5. Ψούνη Αγγελική (2022). «Συγκριτική μελέτη φυτικών ελαίων (ελαίων βάσης-carrier oils) με χρήση φασματοσκοπικών, χρωματογραφικών και χρωματομετρικών τεχνικών» **Έχει ολοκληρωθεί**

6. Ρουμελιώτης Εμμανουήλ (2022). «Ανασκόπηση στις αναλυτικές μεθόδους προσδιορισμού υδατοδιαλυτών και λιποδιαλυτών βιταμινών στα τρόφιμα» **Έχει ολοκληρωθεί**
7. Καραγεωργίου Ελένη-Μυρτώ (2022). «Ανάπτυξη μεθόδου υγρής χρωματογραφίας υψηλής απόδοσης με ανιχνευτή συστοιχίας φωτοδιόδων (HPLC-DAD) για τον προσδιορισμό επιλεγμένων φαινολικών ουσιών που απαντώνται σε φυτικά εγχύματα» **Έχει ολοκληρωθεί**
8. Βιδάκη Βασιλική (2023). «Οργανοληπτική αξιολόγηση ποικιλιών ελληνικού μελιού» **Υπό εκπόνηση**
9. Στατίλκο Όλγα 2023). «Συγκριτική μελέτη φυτών της οικογένειας Brassicaceae (Cruciferae) ως προς τη φυτοχημική σύσταση και την αντιοξειδωτική τους δράση» **Υπό εκπόνηση**

Συμμετοχή σε τριμελείς εξεταστικές επιτροπές Μεταπτυχιακών Διπλωμάτων Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.) του Π.Μ.Σ. «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων-Master of Science in Food Science and Technology» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας

1. Παπαδοπούλου Σταυρούλα (2016). «Διοίκηση Ολικής Ποιότητας σε Κατάστημα Λιανικής Πώλησης»
2. Κατσίπη Δέσποινα (2017). «Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας στη χονδρική πώληση τροφίμων ISO22000:2005 ή IFS. Τι επιπλέον μπορεί να προσφέρει το δεύτερο σύστημα (GFSI)?»
3. Μαρινάκη Ευαγγελία (2017). «Η χρήση των ηλεκτρονικών δικτύων στον αγροδιατροφικό κλάδο. Η περίπτωση των λαϊκών αγορών»
4. Φραγκιαδάκη Χαριτίνη (2017). «Βελτιστοποίηση παραλαβής φαινολικών ενώσεων από απόβλητα βιομηχανικής επεξεργασίας ροδάκινων»
5. Καλογεράκος Νικόλαος (2017). «Εκτίμηση επικινδυνότητας (Risk assessment) σε εργαστήριο κρέατος»
6. Μπουσμπουρέλλη Ειρήνη (2017). «Αντίστροφη Εφοδιαστική αλυσίδα ελαιολάδου στα πλαίσια της βιωσιμότητας: Αξιοποίηση οργανικών αποβλήτων ελαιολάδου»
7. Ρουζίνου Ισιδώρα (2017). «Σύγχρονα κανάλια διανομής αγροτικών προϊόντων: Τα Δημοπρατήρια Αγροτικών Προϊόντων.Διεθνείς πρακτικές και προοπτικές στην Ελλάδα.»
8. Λαμπρόπουλος Θεόδωρος (2018). «Οφέλη των φυτοχημικών και των λειτουργικών τροφίμων»
9. Μαγιάφας Ευάγγελος (2019). «Εκπόνηση συστήματος διαχείρισης ασφάλειας σε παραδοσιακή γιαούρτη και επιδόρπιο γιαουρτιού με κομματάκια φρούτων κατά το πρότυπο EN ISO 22000:2005 στην επιχείρηση ΤΟ ΦΡΕΣΚΟ»
10. Μαρνελάκης Γεώργιος (2019). «Νοθεία του καφέ και αναλυτικές προσεγγίσεις ανίχνευσης αυτής. Ταυτοποίηση της γεωγραφικής του προέλευσης»
11. Οικονόμου Παναγιώτα (2019). «Πιστοποίηση κατά το Πρότυπο IFS σε Μονάδα Παραγωγής Φέτας»

Συμμετοχή σε τριμελείς εξεταστικές επιτροπές Μεταπτυχιακών Διπλωμάτων Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.) του Π.Μ.Σ. «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» ("Food innovation, quality and safety") του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής

1. Αρχάκου Αναστασία (2020). «Δυσανεξία στη γλουτένη - ποιούς αφορά και ποια διατροφική παρέμβαση συστήνεται»
2. Γιαννούλης Νικόλαος (2020). «Εμπλουτισμός ελαίων με λειτουργικά συστατικά»
3. Λυσιμάχου Νεφέλη (2020). «Ανίχνευση και ταυτοποίηση ειδών του παθογόνου βακτηρίου Campylobacter σε τρόφιμα»
4. Μπαϊμπάκη Μαρία-Ελένη (2020). «Παρασκευή καινοτόμων προϊόντων κρεατοσκευασμάτων μέσω της αξιοποίησης λειτουργικών συστατικών από αρωματικά φυτά και άλλες πηγές»
5. Τσιάντας Κωνσταντίνος (2020). «Προσδιορισμός λοβαστατίνης και εργοθειονίνης με χρήση υγρής χρωματογραφίας-φασματομετρίας μάζας (LC-MS) σε μανιτάρια του γένους Pleurotus»

Επίβλεψη πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας και του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΔΑ

1. Καραπαναγιώτη Α. και Σέλληνα Ε. (2011). «Μελέτη μεθόδων παρεμπόδισης της ενζυμικής αμαύρωσης σε επιλεγμένα φρούτα και λαχανικά» (Πειραματική).
2. Γκίζης Δ. και Νούλας Κ. (2012). «Μελέτη της περιεκτικότητας σε ασκορβικό οξύ χυμών πορτοκαλιού του εμπορίου και της απώλειάς του σε διαφορετικές συνθήκες αποθήκευσης» (Πειραματική).
3. Κρυφού Ε. (2013). «Σύγχρονες διαιτητικές συνήθειες εφήβων: έρευνα σχετικά με το βαθμό ενημέρωσης των εφήβων για τα λιπαρά στη διατροφή» (Θεωρητική).
4. Βαμβακά Α. και Κοτσώνη Μ. (2013). «Βιομηχανική τομάτα (Προϊόντα-Επιχειρήσεις)» (Θεωρητική).
5. Κατσούφη Σ. και Τσέκου Χ. (2013). «Ανάκτηση και ανάλυση καροτενοειδών μετά από ενζυμική κατεργασία αποβλήτων βιομηχανικής τομάτας» (Πειραματική).
6. Τσιρτσίδου Κ. (2015). «Βιοδραστικές ενώσεις από παραπροϊόντα επεξεργασίας τροφίμων Ελληνικών βιομηχανιών: Ανασκόπηση» (Θεωρητική).
7. Καρνέση Σ. και Καραγιάννη Μ. (2016). «Συγκριτική μελέτη αφεψημάτων και εγχυμάτων ελληνικών αρωματικών φυτών ως προς την αντιριζική και αντιοξειδωτική τους δράση» (Πειραματική).
8. Δαμιανίδη Μ. (2017). «Μελέτη σταθερότητας σησαμελαίου και σογιελαίου μετά από εμπλουτισμό τους με φυσικά και συνθετικά αντιοξειδωτικά» (Πειραματική).
9. Καρανάσου Β. και Σκλέπα Α. (2017). «Χαρακτηρισμός εμπορικών ξυδιών ως προς την αντιοξειδωτική και αντιριζική τους δράση και τις χρωματικές τους παραμέτρους» (Πειραματική).
10. Κωστομητσόπουλος Γ. και Λύτρας Φ. (2018). «Βελτιστοποίηση της ανάκτησης ολικών φαινολών από το *Allium Ampeloprasum* var.*porrum* (πράσο) μέσω της μεθοδολογίας αποκριτικών επιφανειών» (Πειραματική).

11. Αδάμου Ι. (2020). «Εκτίμηση αντιοξειδωτικής και αντιριζικής δράσης σε δείγματα πιπεριάς *Capsicum annum* και *Capsicum frutescens* του εμπορίου» (Πειραματική).
12. Νικολαίδου Γ. (2020). «Μελέτη της αντιοξειδωτικής και αντιριζικής δράσης εγχυμάτων βρώσιμων λουλουδιών» (Πειραματική).

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

1. Ορισμός μου στο Δίκτυο Ακαδημαϊκών Συμβούλων και Δίκτυο Μεντόρων του Τμήματος Συμβουλευτικής Σταδιοδρομίας και Προσανατολισμού (Έγγραφο του Αντιπροέδρου της Διοικούσας Επιτροπής 3550/29-1-2019)
2. Αναπληρωματικό μέλος επιτροπής παραλαβής ηλεκτρονικών δημόσιων και διεθνών διαγωνισμών για παροχή υπηρεσιών και προμήθειας ειδών (Πράξη Διοικούσας Επιτροπής 4/19-02-2019)
3. Μέλος επιτροπής κατάρτισης προγράμματος επιτηρήσεων εξεταστικής Ιουνίου και Σεπτεμβρίου 2019
4. Μέλος τριμελούς επιτροπής ελέγχου των αιτήσεων προς μετεγγραφή φοιτητών ακαδημαϊκού έτους 2019-20
5. Μέλος Ειδικής Τριμελούς Επιτροπής (ΕΤΕ) για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής σύμφωνα με το αίτημα των Σταυροπούλου Ναταλίας (Πρακτικό 11/2020) και Τσιάντα Κωνσταντίνου (Πρακτικό 14/2020)
6. Μέλος Επιτροπής Αξιολόγησης Υποψήφιων Νέων Επιστημόνων Κατόχων Διδακτορικού στο Πλαίσιο Υλοποίησης του Υποέργου 1 με τίτλο: «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού στο ΠΑ.Δ.Α» (Πρακτικό Συνεδρίασης του Ειδικού Επταμελούς Οργάνου της Επιτροπής Ερευνών και Διαχείρισης του ΕΛΚΕ του ΠΑ.Δ.Α με αριθμό 28/22-9-2020)
7. Μέλος Επιτροπής Ωρολογίου Προγράμματος Μαθημάτων και Προγράμματος Εξετάσεων
8. Συντονίστρια Σύνταξης και Επιμέλειας Οδηγού Σπουδών
9. Μέλος Συντονιστικής Επιτροπής Μεταπτυχιακών Σπουδών
10. Μέλος Επιτροπής Επιλογής Υποψηφίων Μεταπτυχιακών Σπουδών
11. Μέλος Επιτροπής Ελέγχου για την απαλλαγή τελών φοίτησης

ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

Σύνολο συγγραφικού έργου: **Εβδομήντα έξι (106)** το οποίο κατανέμεται ως εξής:

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

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)

ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

Διδακτορική διατριβή με τίτλο**:** «*Μελέτη μεθόδων παραλαβής καροτενοειδών από παραπροϊόντα τομάτας*» (Αθήνα 2014, 203 σελίδες) (1 ετεροαναφορά) http://dspace.lib.ntua.gr/handle/123456789/40286?show=full

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ HACCP

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

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΣΥΓΓΡΑΜΑΤΑ

1. **Στρατή, Ε.** (1997) «*Εργαστηριακές ασκήσεις Υλικών ΙΙ*», Σημειώσεις για το Εργαστήριο Υλικών ΙΙ στο Τμήμα Τεχνολογίας Γραφικών Τεχνών της Σχολής Γραφικών Τεχνών και Καλλιτεχνικών Σπουδών του ΤΕΙ Αθήνας
2. 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
3. Συμμετοχή στη συγγραφή των εργαστηριακών ασκήσεων του μαθήματος Επιστήμη και Μηχανική Τροφίμων-Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων-Σχολή Χημικών Μηχανικών-Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (2009)
4. Συμμετοχή στη συγγραφή Βοηθητικών σημειώσεων για το μάθημα της Χημικής Σύστασης και Ποιότητας Τροφίμων του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (2018)

ΣΥΝΟΛΟ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟΥ ΕΡΓΟΥ: Εξήντα εννέα (99) Δημοσιεύσεις, οι οποίες κατανέμονται ως εξής:

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Σε διεθνή περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές (40)

Δ1. 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.

Δ2. 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.

Δ3. 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. (I.F. 6.306)

Δ4. **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. (I.F. 2.773)

Δ5. **Strati, I.F.*** and Oreopoulou, V. (2011). Process optimization for recovery of carotenoids from tomato waste, *Food Chemistry*, 129 (3), 747-752. (I.F. 6.306)

Δ6. Zoumpoulakis, P., Sinanoglou, V.J., Batrinou, A., **Strati, I.F**., Miniadis-Meimaroglou, S. and Sflomos, K. (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 (2), 713-721. (I.F. 6.306)

Δ7. **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. (I.F. 4.092)

Δ8. Papaspyridi, L.-M., Sinanoglou, V.J., **Strati, I.F**., Katapodis, P., Christakopoulos, P. (2013). Fatty acid profiles of *Pleurotus ostreatus* and *Ganoderma australe* grown naturally and in a batch bioreactor, *Acta Alimentaria*, 42(3), 328-337 (I.F. 0.570)

Δ9. 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, 8 pages, http://dx.doi.org/10.1155/2013/859024 (I.F. 1.00)

Δ10. 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. (I.F. 4.972)

Δ11. **Strati, I.F**.* and Oreopoulou, V. (2014). Recovery of carotenoids from tomato processing by-products – a review. *Food Research International*, 65, 311–321. (I.F. 4.972)

Δ12. **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. (I.F. 3.726)

Δ13. 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*, Volume 2015, Article ID 532762, 10 pages, http://dx.doi.org/10.1155/2015/532762. (I.F. 1.243)

Δ14. 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. (I.F. 2.773)

Δ15. **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. (I.F. 2.851)

Δ16. Fotakis, C., Tsigrimani, 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. (I.F. 6.306)

Δ17. 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), 1000452, 1-6, doi: 10.4172/2155-9546.1000452. (I.F. 1.27)

Δ18. 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. (I.F. 6.306)

Δ19. 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*, 6(2), 318-328. (I.F. 0.24)

Δ20. **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(10), 162; doi:10.3390/foods7100162. (I.F. 4.092)

Δ21. Sinanoglou, V.J., Zoumpoulakis, P., Fotakis, C., Kalogeropoulos, N., Sakellari, A., Karavoltsos, 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. (I.F. 5.014)

Δ22. Kavga, A., **Strati, I.F.**, Sinanoglou, V.J., Fotakis, C., Sotiroudis, G., Christodoulou, P. and Zoumpoulakis, P. (2019). Evaluating the experimental cultivation of peppers in low-energy-demand greenhouses. An interdisciplinary study. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99 (2): 781–789, https://doi.org/10.1002/jsfa.9246. (I.F. 2.614)

Δ23. Giannakourou, M., **Strati, I.F.**, Kriebardis, A.G., Mantanika, V., Poulis, S., Zoumpoulakis, P., and Sinanoglou, V.J. (2019). Shelf life extension and quality improvement of cucumber slices impregnated in infusions of edible herbs. *Analytical Letters*, 52 (17), 2677-2691, doi: 10.1080/00032719.2019.1589476. (I.F. 1.467)

Δ24. Sinanoglou, V.J, Kavga, A., **Strati, I.F.**, Sotiroudis, G., Lantzouraki, D., Zoumpoulakis, P. (2019). Effects of infrared radiation on eggplant greenhouse cultivation and fruits' phenolic profile. *Foods*, 8 (12), 630, doi:10.3390/foods8120630. (I.F. 4.092)

Δ25. Batrinou A.*, **Strati I.F.***, Houhoula D., Tsaknis J., Sinanoglou V.J. (2020). Authentication of olive oil based on DNA analysis. *Grasas y Aceites*, 71 (3), 366. https://doi.org/10.3989/gya.0682191. (I.F. 1.203)

Δ26. **Strati, I.F.***, Tataridis, P., Shehadeh, A., Chatzilazarou, A., Bartzis, V., Batrinou, A., & Sinanoglou, V.J. (2021). Impact of tannin addition on the antioxidant activity and sensory character of Malagousia white wine. *Current Research in Food Science*, 4, 937–945. https://doi.org/10.1016/j.crfs.2021.11.017.

Δ27. Papadakis, P.†, Konteles, S.†, Batrinou, A.†, Ouzounis, S., Tsironi, T., Halvatsiotis, P., Tsakali, E.*, Van Impe, J.F.M., Vougiouklaki, D., **Strati, I.F**., Houhoula, D.* (2021). Characterization of Bacterial Microbiota of P.D.O. Feta Cheese by 16S Metagenomic Analysis. *Microorganisms*, 9, 2377. https://doi.org/10.3390/microorganisms9112377.

Δ28. Konteles, S.J., **Strati, I.F.**, Giannakourou, M., Batrinou, A., Papadakis, S., Ourailoglou, D., Zoumpoulakis, P., & Sinanoglou, V.J. (2021). Instant Herbal Powder: Functionality Assessment through Chemical, Microbiological and Shelf Life Kinetics. *Analytical Letters*, 1-12. https://doi.org/10.1080/00032719.2021.2011897.

Δ29. Trapali, M., Houhoula, D., Batrinou, A., Kanellou, A., **Strati, I.F**., Siatelis, A., & Halvatsiotis, P. (2022). Association of TNF-a 308G/A and LEPR Gln223Arg Polymorphisms with the Risk of Type 2 Diabetes Mellitus. *Genes* 2022, 13 (1), 59. https://doi.org/10.3390/genes13010059.

Δ30. Konteles, S.J., Batrinou, A., Chatzilazarou, A., Houhoula, D., **Strati, I.F.**, Van Impe, J., & Tsakali, E. (2022). Inhibitory Phenomena to Cronobacter Sakazakii in Co-Culture with The Bifidobacterium animalis subsp. lactis Bb-12 in synthetic medium at different inoculation level. 12th International Conference on Simulation and Modelling in the Food and Bio-Industry, FOODSIM 2022, pages 178 - 183, FOODSIM 2022 Ghent 3 April 2022 through 6 April 2022.

Δ31. Batrinou, A., **Strati, I.F.**, Tsantes, A., Tsakali, E., Van Impe, J., Konteles, S. (2022). Molecular characterization of Shiga Toxin-producing E. coli (STEC) virulence genes from various foods. 12th International Conference on Simulation and Modelling in the Food and Bio-Industry, FOODSIM 2022, Pages 159 – 163, FOODSIM 2022 Ghent 3 April 2022 through 6 April 2022.

Δ32. Ioannou, A.G., Kritsi, E., Sinanoglou, V.J., Cavouras, D., Tsiaka, T., Houhoula, D., Zoumpoulakis, P. & **Strati, I.F.*** (2022). Highlighting the Potential of Attenuated Total Reflectance – Fourier Transform Infrared (ATR-FTIR) Spectroscopy to Characterize Honey Samples with Principal Component Analysis (PCA). *Analytical* Letters, 1-18. https://doi.org/10.1080/00032719.2022.2103143.

Δ33. Batrinou, A., **Strati, I.F.**, Tsantes, A.G., Papaparaskevas, J., Dimou, I., Vourvidis, D., Kyrma, A., Antonopoulos, D., Halvatsiotis, P., & Houhoula, D. (2022). The Importance of Complementary PCR Analysis in Addition to Serological Testing for the Detection of Transmission Sources of *Brucella* spp. in Greek Ruminants. *Veterinary Sciences*, 9(4), 193. https://doi.org/10.3390/vetsci9040193.

Δ34. Kritsi, E., Tsiaka, T., Ioannou, A.G., Mantanika, V., **Strati, I.F**., Panderi, I., Zoumpoulakis, P., & Sinanoglou, V.J. (2022). *In Vitro* and *In Silico*

Studies to Assess Edible Flowers' Antioxidant Activities. *Applied Sciences (Switzerland)*, 12(14), 7331. https://doi.org/10.3390/app12147331.

Δ35. Tsiaka, T., Kritsi, E., Lantzouraki, D.Z., Christodoulou, P., Tsigrimani, D., **Strati, I.F.,** Sinanoglou, V.J., & Zoumpoulakis, P. (2022). Assessing the Phytochemical Profile and Potential of Traditional Herbal Infusions against Aldose Reductase through *In Silico* Studies and LC-MS/MS Analysis. *Applied Sciences (Switzerland)*, 12(16), 8361. https://doi.org/10.3390/app12168361.

Δ36. Bartzis, V., Batrinou, A., Sarris, I.E., Konteles, S.J., **Strati, I.F.**, & Houhoula, D. (2022). Electric Field Induced Drift of Bacterial Protein Toxins of Foodborne Pathogens *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli* from Water. *Applied Sciences (Switzerland)*, 12(24), 12739. https://doi.org/10.3390/app122412739.

Δ37. Revelou, P.-K., Kougianou, E., Xagoraris, M., Evangelaras, H., Papadopoulos, G.K., Kanakis, Ch.D., **Strati, I.F.,** Pappas, C.S., & Tarantilis, P.A. (2023). Optimization of a Solid-Phase Extraction Procedure for the Separation of Picrocrocin and Crocins from Saffron Extract. *Compounds*, 3(1), 233-243. https://doi.org/10.3390/compounds3010019.

Δ38. Ioannou, A.G., Kritsi, E., Sinanoglou, V.J., Cavouras, D., Tsiaka, T., Houhoula, D., Zoumpoulakis, P. & **Strati, I.F.** (2023). Highlighting the Potential of Attenuated Total Reflectance – Fourier Transform Infrared (ATR-FTIR) Spectroscopy to Characterize Honey Samples with Principal Component Analysis (PCA). *Analytical* Letters, 56(5), 789-806. https://doi.org/10.1080/00032719.2022.2103143.

Δ39. Sinanoglou, V.J., Tsiaka, T., Aouant, K., Mouka, E., Ladika, G., Kritsi, E., Konteles, S.J., Ioannou, A.-G., Zoumpoulakis, P., **Strati., I.F.** & Cavouras, D. (2023). Quality Assessment of Banana Ripening Stages by Combining Analytical Methods and Image Analysis. *Applied Sciences*, 13, 3533. https://doi.org/10.3390/app13063533.

Δ40. Tsiaka, T., Kritsi, E., Bratakos, S.M., Sotiroudis, G., Petridi, P., Savva, I., Christodoulou, P., Strati, I.F., Zoumpoulakis, P., Cavouras, D., & Sinanoglou, V.J. (2023). Quality Assessment of Ground Coffee Samples from Greek Market Using Various Instrumental Analytical Methods, In Silico Studies and Chemometrics. *Antioxidants*, 12 (6), 1184. https://doi.org/10.3390/antiox12061184.

*corresponding author

***h*-index Google Scholar: 15 - Total citation Google Scholar: 1337**

***i*10-index Google Scholar: 17**

***h*-index Scopus: 14 – Total citation Scopus: 926**

Ιστοσελίδα Scopus:

https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=37073458300

Κεφάλαια σε βιβλία

Maragou, N. C., **Strati, I. F**., Gialouris, P. L., Dasenaki, M., Sinanoglou, V. J., Ačanski, M., ... & Pastor, K. (2023). Honey and Bee Products. In *Emerging Food Authentication Methodologies Using GC/MS* (pp. 137-213). Cham: Springer International Publishing.

Σε πρακτικά Διεθνών συνεδρίων αναγνωρισμένου κύρους με κριτές (41)

1. **Strati, I.F.** (2003). Factors modifying the rheological behavior of cracker dough and their effects on the texture of cream crackers, 3ο 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 Hatzi, 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. CD of abstracts.
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. CD of abstracts.
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. CD of abstracts.
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. CD of abstracts.
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. CD of abstracts.

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. Book of abstracts, p. 685.
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. Book of abstracts, p. 213.
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 AegeanAnalytical 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. Book of abstracts, p.14.
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'', Congress Center of Technological Educational Institute of Athens, 2-3 June 2015.
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. Book of abstracts, P1-60, p. 162.
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. Book of abstracts, P1-36, p. 138.
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. Book of abstracts, P1-28, p. 130.

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. Book of abstracts, P1-26, p. 128.

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. 166-A09-072.

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 Internatiomal Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, 7-9 July 2016, Kalamata, Greece.

22. 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. Book of abstracts, P3-20, p. 256.

23. 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. Book of abstracts, P3-17, p. 253.

24. 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 Instrumental Methods of Analysis - IMA 2017». September 17-21, 2017, Heraklion, Greece. Book of abstracts, P3-18, p. 254.

25. **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 Instrumental Methods of Analysis - IMA 2017». September 17-21, 2017, Heraklion, Greece.Book of abstracts, P3-19, p. 255.

26. 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.

27. 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.
28. 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.
29. Anastasiadis G, Provata T, Lazou A, Protonotariou S, **Strati IF**, Giannakourou M (2021). Effect of incorporation of defatted hemp seed flour on the quality of rich dough baked Greek product "tsoureki". 6th International Online ISEKI-Food Conference "Sustainable Development Goals in Food Systems: Challenges and Opportunities for the Future" (23-25 June 2021). Book of Abstracts, p.117.
30. Konteles, S.J., Batrinou, A., Chatzilazarou, A., Houhoula, D., **Strati, I.F.**, Van Impe, J.F.M., Tsakali. E. (2022). Inhibitory Phenomena to *Cronobacter sakazakii* in Co-Culture with the *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* BB-12 in Synthetic Medium at Different Inoculation Level. 12th International Conference on Simulation and Modelling in the Food and Bio-Industry 2022, FOODSIM'2022, April 3-6, 2022, Ghent, Belgium, p. 178-183.
31. Batrinou, A., **Strati, I.F**., Tsantes, A., Tsakali, E., Van Impe, J.F.M., Konteles, S., Halvatsiotis, P., Houhoula, D. (2022). Molecular Characterization of Shiga Toxin Producing *E. COLI* (STEC) Virulence Genes from Various Foods. 12th International Conference on Simulation and Modelling in the Food and Bio-Industry 2022, FOODSIM'2022, April 3-6, 2022, Ghent, Belgium, p. 159-163.
32. Pyrovolou, K., Konteles, S., Aloizou, E., Tsiaka, T., Fildisis, G., **Strati I.F.**, Batrinou, A. (2022). Antimicrobial activity of carob (*Ceratonia siliqua L.*) extracts. 1st International Congress on Food, Nutrition & Public Health Towards a sustainable future, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I.P., Lisbon, Portugal, 17th November 2022.
33. Polyvakidi, M., Pyrovolou, K., Konteles, S., **Strati, I.F.**, Papadakis, S., Batrinou, A. (2022). Non-dairy probiotic herbal beverage with microencapsulated lactic acid bacteria. 1st International Congress on Food, Nutrition & Public Health Towards a sustainable future, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I.P., Lisbon, Portugal, 17th November 2022.
34. Pyrovolou, K., Konteles, S., **Strati, I.F.**, Tataridis, P., Avramopoulos, C., Tsioka, A., Batrinou, A. (2022). Fermentation of beer enriched with carob syrup (*Ceratonia siliqua L.*) increases bioactivity of final product. 1st International Congress on Food, Nutrition & Public Health Towards a sustainable future, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I.P., Lisbon, Portugal, 17th November 2022.
35. Pyrovolou, K., Konteles, S., Kosta, C., Kaliora, A., Amerikanou, C., **Strati, I.F**., Batrinou, A. (2022). Bioavailability of carob syrup polyphenols in a

simulated gastrointestinal and colonic fermentation system. 1st International Congress on Food, Nutrition & Public Health Towards a sustainable future, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I.P., Lisbon, Portugal, 17th November 2022.

36. T. Tsiaka, D. Giannis, G. Koletsou, S. Theofilatos, D. Zotos, N. Stavropoulou, P. Zoumpoulakis, **I.F. Strati**, V.J. Sinanoglou, M. Giannakourou (2023). Optimization of ultrasound-assisted extraction (UAE) for the recovery of phenolic compounds from basil and lemon balm byproducts and identification of their phytochemical profile by IR and LC-MS/MS. 13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA-2023), 17-20 September 2023, Chania-Crete, Greece. Book of abstracts, P39, p. 163.

37. M. Katsanevaki, A. Venieri, A. Psouni, E. Papakostopoulou, P.K. Revelou and **I.F. Strati** (2023). Assessment of quality characteristics and oxidative stability of Origanum majorana infused Extra Virgin Olive Oil. 13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA-2023), 17-20 September 2023, Chania-Crete, Greece. Book of abstracts, P60, p. 184.

38. E. Papakostopoulou, A. Psouni, K. Tsiantas, M. Katsanevaki, A. Venieri, V.J. Sinanoglou and **I.F. Strati** (2023). Comparative analysis of edible fixed (carrier) oils with chromatographic techniques. 13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA-2023), 17-20 September 2023, Chania-Crete, Greece. Book of abstracts, P59, p. 183.

39. E. Lykoudi, M. Chatzikonstantinou, T. Tsiaka and **I.F. Strati** (2023). Extraction of phenolic compounds from Crocus sativus L. by-products using Box-Behnken experimental design. 13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA-2023), 17-20 September 2023, Chania-Crete, Greece. Book of abstracts, P52, p. 176.

40. G. Ladika, I. Stephanaki, A.-G. Ioannou, **I.F. Strati**, V.J. Sinanoglou and D. Cavouras (2023). Comparative evaluation of strawberries fruits and leaves using Attenuated Total Reflectance Fourier Transform Infrared Spectroscopy. 13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA-2023), 17-20 September 2023, Chania-Crete, Greece. Book of abstracts, P49, p. 173.

41. T. Tsiaka, A. Kanioura, S. Pilatos, I. Roussos, G. Vountzouklis, N. Stavropoulou, E. Gogou, P. Zoumpoulakis, **I.F. Strati**, V.J. Sinanoglou and M. Giannakourou (2023). Towards the valorization of distillation byproducts from Mediterranean herbs by implementing ultrasound-assisted extraction (UAE) and experimental design (DOE) models. 13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA-2023), 17-20 September 2023, Chania-Crete, Greece. Book of abstracts, P40, p. 164.

Σε πρακτικά Πανελληνίων συνεδρίων με κριτές (18)

1. **Στρατή, Ε.Φ.** (1999). Εφαρμογή HACCP στην Αρτοποιία–ζαχαροπλαστική, 1ο 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., Κοντελές, Σ., **Στρατή, Ε.Φ.**, 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. Ίδρυμα Ευγενίδου, Αθήνα. CD of abstracts.
3. **Στρατή, Ε.Φ.,** Ωραιοπούλου, Β. (2009). Η επίδραση των παραμέτρων εκχύλισης στην ανάκτηση των καροτενοϊδών από βιομηχανικά απόβλητα τομάτας, 3ο 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, 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του, 24-26 Νοεμβρίου 2010, πρώην Ανατολικό Αεροδρόμιο Αθηνών. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 220.
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.*), 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων» του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum),Θεσσαλονίκη, 6 Ιουνίου 2011. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 18.
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. CD of abstracts.
7. Sinanoglou, V.J., Voulgarelis, M., Androutsaki, P., **Strati, I.F.,** Oreopoulou, V., Lougovois, V.P. (2013). Quality changes of semi-preserved *Mugil cephalus* ovaries (avgotaracho), during storage at 3.0±1.0 ºC, 5ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων» του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Αθήνα, 29 Μαρτίου 2013. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 53.
8. **Στρατή, Ε.**, Γώγου, Ε., Ωραιοπούλου, Β. (2013). Εναλλακτικές μέθοδοι εκχύλισης για την ανάκτηση των καροτενοειδών από απόβλητα βιομηχανικής τομάτας, 9ο 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. Διημερίδα "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. **Strati**, **I.F.,** Damianidi, M., Sinanoglou, V.J. (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. Μπατρίνου, Α., Κατσιγίνη, Μ., Σιδέρη, Γ., Παπαθεοδώρου, Σ., **Στρατή**, **Ε.,** Σινάνογλου, Β. (2019). Μελέτη αντιμυκητιακής δράσης φυτικών εγχυμάτων. 12ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής Αθήνα, 29-31 Μαΐου 2019.
14. Robola, N., Sinanoglou, V.J., Tataridis, P., **Strati, I.F.** (2019). Replacement of sulfur dioxide by a commercial enological tannin in Malagouzia white wine: Influence on antioxidant activity and sensory parameters. «8ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα, 21 Ιουνίου 2019. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 42.
15. Ourailoglou, D., **Strati**, **I.F.,** Batrinou, A., Koulouris, S., Giannakourou, M., Papadakis, S., Sinanoglou, V.J. (2019). Cold water extracts of aromatic plants for the preparation of instant beverage blends. «8ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα, 21 Ιουνίου 2019. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 45.
16. Sinanoglou, V.J., Kyrana, V.R., **Strati, I.F.**, Lougovois, V.P. (2019). Comparison of fatty acid profile and lipid quality indices among wild and farmed European sea bass (*Dicentrarchus labrax*) from two culture farms. «8ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα 21 Ιουνίου 2019. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 47.

17. Ioannou, A.-G., Tsiaka, T., **Strati, I.F**., Zoumpoulakis, P. and. Sinanoglou, V.J. (2022). Assessment of shelf life elongation of enriched edible oils through Rancimat method. «10ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα 25 Νοεμβρίου 2022. Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών.
18. Ioannou, A.-G., **Strati, I.F.,** Tsiaka, T., Zoumpoulakis, P. and. Sinanoglou, V.J. (2022). Evaluation of protection against chemical deterioration of edible oils via enrichment with antioxidants. «10ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα 25 Νοεμβρίου 2022. Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών.

Ξένες γλώσσες-Η/Υ

ΑΓΓΛΙΚΑ	Άριστη γνώση (Μεταπτυχιακό δίπλωμα)
ΓΑΛΛΙΚΑ	Πολύ καλή γνώση **(**Δίπλωμα Sorbonne I)
ΙΣΠΑΝΙΚΑ	Πολύ καλή γνώση (Diploma de Estudios Hispanicos)
Η/Υ	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 Chem Draw

Άλλο επιστημονικό έργο

Κριτής σε αναγνωρισμένου κύρους διεθνή επιστημονικά περιοδικά:
American Journal of Experimental Agriculture, Antioxidants, Biomolecules, Bioresource Technology, Food Analytical Methods, Food and Bioproducts Processing, Food Research International, Food Reviews International, Foods, 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, Molecules, Plants, 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