

ΣΤΡΑΤΗ ΕΙΡΗΝΗ
Χημικός MSc, PhD

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΑΘΗΝΑ 2025

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνοματεπώνυμο: Ειρήνη Φ. Στρατή

Θέση εργασίας: Αναπληρώτρια Καθηγήτρια με γνωστικό αντικείμενο: «Απομόνωση και χημική ανάλυση βιοδραστικών ενώσεων από τρόφιμα και παραπροϊόντα τροφίμων» στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (ΦΕΚ διορισμού 1520/Τεύχος Γ'/23-04-2025).

Διεύθυνση Εργασίας: 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, Αγίου Σπυρίδωνος, 12210, Αιγάλεω.

Τηλέφωνο: 210-5387514, 6936794383

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

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

1. Οργανική θέση Διδακτικού και Ερευνητικού Προσωπικού (Δ.Ε.Π.) στη βαθμίδα της Αναπληρώτριας Καθηγήτριας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής από **23-04-2025 έως σήμερα** (ΦΕΚ διορισμού 1520/Τεύχος Γ'/23-04-2025).
2. 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 23-04-2025** (ΦΕΚ 989/ Τεύχος Γ'/26-04-2021).
3. 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).
4. 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).
5. Ακαδημαϊκός υπότροφος του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής από **29-10-2018 έως 23-01-2019**.
6. Επιστημονικός Συνεργάτης του Τμήματος Ιατρικών Εργαστηρίων της Σχολής Επιστημών Υγείας και Πρόνοιας του ΤΕΙ Αθήνας από **21-03-2018 έως 13-07-2018**.
7. Εργαστηριακός Συνεργάτης του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας από **11-10-2005 έως 13-07-2018**.
8. Εργαστηριακός Συνεργάτης του Τμήματος Αισθητικής και Κοσμητολογίας της Σχολής Επιστημών Υγείας και Πρόνοιας του ΤΕΙ Αθήνας από **01-11-2016 έως 15-03-2018**.
9. 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**.
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. Εκπαιδευτικός υπεύθυνος για το σχεδιασμό και οργάνωση των προγραμμάτων κατάρτισης του Κέντρου Επαγγελματικής Κατάρτισης IRM από **01-07-2002 έως 31-12-2002**.
12. Σύμβουλος χημικός 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**.
13. Χημικός υπεύθυνος για την υποστήριξη πωλήσεων μηχανημάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής στην εταιρεία FOODIN ΓΙΑΚΟΣ ΑΕΒΕ από **01-01-1994 έως 31-10-1994**.

14. Χημικός Τροφίμων Τμήματος Ερευνών και Ανάπτυξης (R&D) Κεντρικού Εργαστηρίου της βιομηχανίας ειδών συσκευασίας CROWN HELLAS CAN A.E. από **01-05-1990** έως **31-12-1993**.
15. 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

Συμμετογή 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. Διάρκεια έργου: **30/9/2021-29/11/2023** (26 μήνες).
2. Πρόγραμμα «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ-Ενίσχυση ερευνητικών ομάδων ΤΕΙ Αθήνας», υποέργο 42 με τίτλο «*Λειτουργικά και δονητικώς επιβλαβή συστατικά τροφίμων. Επίδραση ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας με στόχο την παραγωγή ασφαλών προϊόντων*» και αντικείμενα: α) τη μελέτη του λιπιδικού, αντιοξειδωτικού και βιταμινικού προφίλ σε επιλεγμένα δείγματα τροφίμων, β) την ανάλυση των αποτελεσμάτων για την εύρεση των βέλτιστων συνθηκών ακτινοβολίας και γ) τη διάχυση των αποτελεσμάτων από την ερευνητική ομάδα. Επιστημονικός Υπεύθυνος: 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 δραστηριότητας*» και αντικείμενο τον προσδιορισμό της αντιοξειδωτικής δράσης νέων βιοδραστικών μορίων. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Δρ. Αναστασία Δέτση, από **01-01-2010** έως **30-09-2010**.

Υποβολή ερευνητικών έργων ως Επιστημονικά Υπεύθυνα

1. Πρόγραμμα «SUB4: «Εμπιστοσύνη στα Αστέρια μας»/Trust Your Stars της Δράσης 2: Συμπράξεις Ερευνητών διαφορετικών ΑΕΙ με Κωδικό Δράσης 16289, του Ταμείου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας (ΤΑΑ) με τίτλο: «*Ανάδειξη στοχευμένων δονητικών βιοδεικτών σχετιζόμενων με την δυσανεξία στη λακτόζη σε δείγματα αναπνοής_INLACTPNOE*». ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ ΦΟΡΕΙΣ: Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων-Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (ΠΑΔΑ), Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (ΕΜΠ). Ημερομηνία υποβολής: **24.06.2024**.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΕ ΤΡΙΤΟΒΑΘΜΙΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ**ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΠΡΙΝ ΤΟ ΔΙΟΡΙΣΜΟ ΣΤΗ ΒΑΘΜΙΔΑ ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑΣ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑΣ**

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, Τμήμα Τεχνολογίας Γραφικών Τεχνών, Σχολή Γραφικών Τεχνών και Καλλιτεχνικών Σπουδών, ΤΕΙ Αθήνας.
2. 2005-2006, 2006-2007 και 2007-2008: Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Χημείας Τροφίμων, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.
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, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.
5. 2012-2025: Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.
6. 2012-2025: Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπών-Ελαίων, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.
7. 2008-2012: Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Φρούτων και Λαχανικών, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.
8. 2008-2009, 2010-2011, 2011-2012 και 2015-2016: Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Ποσοτικής Ανάλυσης, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.
9. 2016-2017 και 2017-2018: Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Ανόργανης Χημείας, Τμήμα Αισθητικής και Κοσμητολογίας, Σχολή Επιστημών Υγείας και Πρόνοιας, ΤΕΙ Αθήνας.

ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ**Α. ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΑΔΑ****1) Υπεύθυνη Καθηγήτρια στα:**

- **Επιστήμη και Τεχνολογία Λιπών και Ελαίων** (Θεωρία και Εργαστήριο)
- **Διαχείριση και Αξιοποίηση Αποβλήτων και Παραπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων** (Θεωρία)
- **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
- **Χημεία Τροφίμων Ι** (Θεωρία) Εαρινό εξάμηνο

Β. ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΪΑΤΡΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ (πρώην Τμήμα Ιατρικών Εργαστηρίων του ΤΕΙ Αθήνας), **Σχολή Επιστημών Υγείας και Πρόνοιας, ΠΑΔΑ**

- **Χημεία** (Θεωρία)

Γ. ΤΜΗΜΑ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΣΧΕΔΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, Σχολή Μηχανικών, ΠΑΔΑ

- **Χημεία Ι** (Θεωρία)

Ακαδημαϊκό Έτος	Μαθήματα
2002-2003	Χημεία Γραφικών Τεχνών Τμήμα Τεχνολογίας Γραφικών Τεχνών, Σχολή Γραφικών Τεχνών και Καλλιτεχνικών Σπουδών, ΤΕΙ Αθήνας
2017-2018	Χημεία Τμήμα Ιατρικών Εργαστηρίων, Σχολή Επιστημών Υγείας και Πρόνοιας, ΤΕΙ Αθήνας
2018-2019	1. Λειτουργικά Συστατικά Τροφίμων (Θεωρία)- <i>Υπεύθυνη μαθήματος</i> 2. Χημική Σύσταση και Ποιότητα Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο) 3. Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο)
2019-2020	1. Λειτουργικά Συστατικά Τροφίμων (Θεωρία) - <i>Υπεύθυνη μαθήματος</i> 2. Χημική Σύσταση και Ποιότητα Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο) 3. Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο) 4. Διαχείριση και Αξιοποίηση Αποβλήτων και Παραπροϊόντων Τροφίμων (Θεωρία) - <i>Υπεύθυνη μαθήματος</i>
2020-2021	1. Λειτουργικά Συστατικά Τροφίμων (Θεωρία) - <i>Υπεύθυνη μαθήματος</i> 2. Χημική Σύσταση και Ποιότητα Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο) 3. Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο) 4. Διαχείριση και Αξιοποίηση Αποβλήτων και Παραπροϊόντων Τροφίμων (Θεωρία) - <i>Υπεύθυνη μαθήματος</i>
2020-2021	Χημεία Ι, Τμήμα Μηχανικών Βιομηχανικής Σχεδίασης και Παραγωγής, Σχολή Μηχανικών, ΠΑΔΑ- <i>Υπεύθυνη μαθήματος</i>

2021-2022	1. Λειτουργικά Συστατικά Τροφίμων (Θεωρία) - Υπεύθυνη μαθήματος 2. Χημική Σύσταση και Ποιότητα Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο) 3. Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο) 4. Διαχείριση και Αξιοποίηση Αποβλήτων και Παραπροϊόντων Τροφίμων (Θεωρία) - Υπεύθυνη μαθήματος
2022-2023	1. Λειτουργικά Συστατικά Τροφίμων (Θεωρία) - Υπεύθυνη μαθήματος 2. Επιστήμη και Τεχνολογία Λιπών και Ελαίων (Θεωρία και Εργαστήριο) - Υπεύθυνη μαθήματος 3. Επιστήμη και Τεχνολογία Φρούτων και Λαχανικών (Θεωρία) 4. Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο)
2023-2024	1. Λειτουργικά Συστατικά Τροφίμων (Θεωρία) - Υπεύθυνη μαθήματος 2. Επιστήμη και Τεχνολογία Λιπών και Ελαίων (Θεωρία και Εργαστήριο) - Υπεύθυνη μαθήματος 3. Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο) 4. Διαχείριση και Αξιοποίηση Αποβλήτων και Παραπροϊόντων Τροφίμων (Θεωρία) - Υπεύθυνη μαθήματος 5. Χημεία Τροφίμων Ι
2024-2025	1. Λειτουργικά Συστατικά Τροφίμων (Θεωρία) - Υπεύθυνη μαθήματος 2. Επιστήμη και Τεχνολογία Λιπών και Ελαίων (Θεωρία και Εργαστήριο) - Υπεύθυνη μαθήματος 3. Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων (Εργαστήριο)

ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΣΕ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΜΣ ΜΕ ΤΙΤΛΟ «ΕΠΙΣΤΗΜΗ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – MASTER OF SCIENCE IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY» ΤΟΥ ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ

Ακαδημαϊκό Έτος	Μαθήματα	Εισηγήσεις
2014-2015	1. Ανάλυση και Εκτίμηση της Ποιότητας των Τροφίμων (Β' εαρινό)	• Γρήγορες μέθοδοι για εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων • Σεμινάριο-Μελέτες περιπτώσεων: Μέθοδοι ελέγχου νοθείας σε προϊόντα τροφίμων • Χημικοί επιμολυντές
2015-2016	1. Ανάλυση Τροφίμων (Α' χειμερινό)	• Προσδιορισμός υγρασίας και ολικών στερεών (Εργαστήριο) • Προσδιορισμός πρωτεΐνης (Εργαστήριο) • Φασματοσκοπία UV-Vis (Εργαστήριο)

	2. Μικροβιολογική και Χημική Ασφάλεια Τροφίμων (Β'εαρινό) 3. Ανάλυση και Εκτίμηση της Ποιότητας των Τροφίμων (Α'χειμερινό & Β'εαρινό)	• Οργανικές ενώσεις από βιομηχανικές δραστηριότητες • Γρήγορες μέθοδοι για εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων • Σεμινάριο-Μελέτες περιπτώσεων: Μέθοδοι ελέγχου νοθείας σε προϊόντα τροφίμων • Χημικοί επιμολυντές
2016-2017	1. Ανάλυση Τροφίμων (Α'χειμερινό) 2. Ανάλυση και Εκτίμηση της Ποιότητας των Τροφίμων (Α'χειμερινό & Β'εαρινό)	• Προσδιορισμός υγρασίας, ολικών στερεών και οξύτητας (Εργαστήριο) • Προσδιορισμός βιταμίνης C και ασβεστίου (Εργαστήριο) • Φασματοσκοπία UV-Vis και προσδιορισμός νατρίου (Εργαστήριο) • Χρωστικές Τροφίμων • Γρήγορες μέθοδοι για εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων • Σεμινάριο-Μελέτες περιπτώσεων: Μέθοδοι ελέγχου νοθείας σε προϊόντα τροφίμων • Χημικοί επιμολυντές
2017-2018	1. Ανάλυση Τροφίμων (Α'χειμερινό) 2. Ανάλυση και Εκτίμηση της Ποιότητας των Τροφίμων (Α'χειμερινό & Β'εαρινό)	• Προσδιορισμός υγρασίας, ολικών στερεών και οξύτητας (Εργαστήριο) • Προσδιορισμός βιταμίνης C και ασβεστίου (Εργαστήριο) • Φασματοσκοπία UV-Vis και προσδιορισμός νατρίου (Εργαστήριο) • Χρωστικές Τροφίμων • Γρήγορες μέθοδοι για εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων • Σεμινάριο-Μελέτες περιπτώσεων: Μέθοδοι ελέγχου νοθείας σε προϊόντα τροφίμων • Χημικοί επιμολυντές

ΠΜΣ ΜΕ ΤΙΤΛΟ «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» ΤΟΥ ΠΑΔΑ

Ακαδημαϊκό Έτος	Μαθήματα	Εισηγήσεις
2018-2019	1. Δομή και Λειτουργίες των Συστατικών Τροφίμων (Α'χειμερινό) 2. Ανάλυση Τροφίμων (Α'χειμερινό) 3. Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων (Α'χειμερινό) 4. Χημική και Μικροβιολογική Ασφάλεια Τροφίμων (Β'εαρινό)	• Ταχείες μέθοδοι για εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων • Βασικές αρχές και τεχνικές χρωματογραφίας – HPLC • Αέρια χρωματογραφία • Εδώδιμες μεμβράνες και επικαλύψεις στα τρόφιμα • Νοθεία, Αυθεντικότητα και Ιχνηλασία (ΧΜΑ)

2019-2020	1. Δομή και Λειτουργίες των Συστατικών Τροφίμων (Α'χειμερινό) 2. Ανάλυση Τροφίμων (Α'χειμερινό) 3. Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων (Α'χειμερινό) 4. Χημική και Μικροβιολογική Ασφάλεια Τροφίμων (Β'εαρινό)	• Ταχείες μέθοδοι για εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων • Βασικές αρχές και τεχνικές χρωματογραφίας – HPLC • Αέρια χρωματογραφία • Εφαρμογές συνδυασμού χρωματογραφικών τεχνικών και φασματομετρίας μαζών σε αναλύσεις τροφίμων • Εδώδιμες μεμβράνες και επικαλύψεις στα τρόφιμα • Νοθεία, Αυθεντικότητα και Ιχνηλασία (XMA) • Εγγενείς χημικοί κίνδυνοι τροφίμων (XMA) • Χημικοί κίνδυνοι τροφίμων προερχόμενοι από δραστηριότητες (XMA)
2020-2021	1. Δομή και Λειτουργίες των Συστατικών Τροφίμων (Α'χειμερινό) 2. Ανάλυση Τροφίμων (Α'χειμερινό) 3. Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων (Α'χειμερινό) 4. Χημική και Μικροβιολογική Ασφάλεια Τροφίμων (Β'εαρινό)	• Χρωματογραφικές Τεχνικές: Αέρια χρωματογραφία • Βασικές αρχές και τεχνικές υγρής χρωματογραφίας – HPLC • Εφαρμογές συνδυασμού χρωματογραφικών τεχνικών και φασματομετρίας μαζών σε αναλύσεις τροφίμων • Προηγμένες Τεχνικές Εκχύλισης και Πειραματικός Σχεδιασμός • Εδώδιμες μεμβράνες και επικαλύψεις στα τρόφιμα • Νοθεία, Αυθεντικότητα και Ιχνηλασία (XMA) • Εγγενείς χημικοί κίνδυνοι τροφίμων (XMA) • Χημικοί κίνδυνοι τροφίμων προερχόμενοι από δραστηριότητες (XMA)
2021-2022	1. Δομή και Λειτουργίες των Συστατικών Τροφίμων (Α'χειμερινό) 2. Ανάλυση Τροφίμων (Α'χειμερινό) 3. Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων (Α'χειμερινό) 4. Χημική και Μικροβιολογική Ασφάλεια Τροφίμων (Β'εαρινό)	• Χρωματογραφικές Τεχνικές: Αέρια χρωματογραφία • Βασικές αρχές και τεχνικές υγρής χρωματογραφίας – HPLC • Εφαρμογές συνδυασμού χρωματογραφικών τεχνικών και φασματομετρίας μαζών σε αναλύσεις τροφίμων • Προηγμένες Τεχνικές Εκχύλισης και Πειραματικός Σχεδιασμός • Εδώδιμες μεμβράνες και επικαλύψεις στα τρόφιμα • Νοθεία, Αυθεντικότητα και Ιχνηλασία (XMA) • Εγγενείς χημικοί κίνδυνοι τροφίμων (XMA) • Χημικοί κίνδυνοι τροφίμων προερχόμενοι από δραστηριότητες (XMA)

2022-2023	1. Δομή και Λειτουργίες των Συστατικών Τροφίμων (Α'χειμερινό) 2. Ανάλυση Τροφίμων (Α'χειμερινό) 3. Χημική και Μικροβιολογική Ασφάλεια Τροφίμων (Β'εαρινό)	• Νέες μη συμβατικές πηγές πρωτεϊνών • Βασικές αρχές και τεχνικές χρωματογραφίας - ανιχνευτές και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Α) • Βασικές αρχές και τεχνικές χρωματογραφίας - ανιχνευτές και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Β) • Εδώδιμες μεμβράνες και επικαλύψεις στα τρόφιμα • Λιπίδια: Ιδιότητες, βιολογικός ρόλος, χρήσεις στα τρόφιμα • Πρόσθετα τροφίμων • Νοθεία: μελέτη περιπτώσεων και μέθοδοι ανίχνευσης (μέρος Α') • Νοθεία: μελέτη περιπτώσεων και μέθοδοι ανίχνευσης (μέρος Β')
2023-2024	1. Δομή και Λειτουργίες των Συστατικών Τροφίμων (Α'χειμερινό) 2. Ανάλυση Τροφίμων (Α'χειμερινό) 3. Χημική και Μικροβιολογική Ασφάλεια Τροφίμων (Β'εαρινό)	• Υδατάνθρακες (Μέρος Α): Μονο- και ολιγοσακχαρίτες τροφίμων, δομή, χαρακτηριστικές αντιδράσεις, λειτουργικές ιδιότητες – ΔΛΣΤ • Βασικές αρχές και τεχνικές χρωματογραφίας - ανιχνευτές και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Α) – ΑΤ • Βασικές αρχές και τεχνικές χρωματογραφίας - ανιχνευτές και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Β) – ΑΤ • Νέες μη συμβατικές πηγές πρωτεϊνών – ΔΛΣΤ • Φυσικές χρωστικές τροφίμων – ΔΛΣΤ • Συστατικά που προσδίδουν γεύση /άρωμα (flavor) στα τρόφιμα – ΔΛΣΤ • Νοθεία: μελέτη περιπτώσεων και μέθοδοι ανίχνευσης (μέρος Α') • Νοθεία: μελέτη περιπτώσεων και μέθοδοι ανίχνευσης (μέρος Β')
2024-2025	1. Δομή και Λειτουργίες των Συστατικών Τροφίμων (Α'χειμερινό) 2. Ανάλυση Τροφίμων (Α'χειμερινό) 3. Χημική και Μικροβιολογική Ασφάλεια Τροφίμων (Β'εαρινό)	• Υδατάνθρακες (Μέρος Α): Μονο- και ολιγοσακχαρίτες τροφίμων, δομή, χαρακτηριστικές αντιδράσεις, λειτουργικές ιδιότητες – ΔΛΣΤ • Βασικές αρχές και τεχνικές χρωματογραφίας - ανιχνευτές και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Α) – ΑΤ • Βασικές αρχές και τεχνικές χρωματογραφίας - ανιχνευτές και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Β) – ΑΤ • Νέες μη συμβατικές πηγές πρωτεϊνών – ΔΛΣΤ • Φυσικές χρωστικές τροφίμων – ΔΛΣΤ

		• Συστατικά που προσδίδουν γεύση /άρωμα (flavor) στα τρόφιμα – ΔΛΣΤ • Νοθεία: μελέτη περιπτώσεων και μέθοδοι ανίχνευσης (μέρος Α') • Νοθεία: μελέτη περιπτώσεων και μέθοδοι ανίχνευσης (μέρος Β')
--	--	---

ΠΜΣ ΜΕ ΤΙΤΛΟ «ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ & ΥΓΕΙΑ: ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΩΝ ΘΕΜΑΤΩΝ ΜΕ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ », ΙΑΤΡΙΚΗ ΣΧΟΛΗ, ΕΚΠΑ

Ακαδημαϊκό Έτος	Γνωστικό αντικείμενο διδασκαλίας
2018-2019	Πρόσθετα Τροφίμων: Παρενέργειες από την αλόγιστη χρήση τους (Διάλεξη 4 ωρών)

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (Μ.Δ.Ε.) ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ «MASTER OF SCIENCE IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY» ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ

Για το ακαδημαϊκό έτος 2016-2017:

1. Δουλγερίδης Κωνσταντίνος (2017). Αυθεντικότητα Ελαιολάδου: Βιβλιογραφική Ανασκόπηση (Θεωρητική).

Για το ακαδημαϊκό έτος 2017-2018:

2. Ρομπόλα Νίκη (2019). Μελέτη της επίδρασης οινολογικών ουσιών σε οίνους (Πειραματική).
3. Γιώτα Βασιλική (2019). Έλεγχος Αυθεντικότητας στην Παραγωγή και Προέλευση Μελιού και Συναφών Προϊόντων (Θεωρητική).

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (Μ.Δ.Ε.) ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ &ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ Π.Α.Δ.Α.

Για το ακαδημαϊκό έτος 2018-2019:

1. Παπαχριστοδούλου Νικολέττα (2020). Εφαρμογή της φασματοσκοπίας υπερύθρου (IR) για την εκτίμηση ποιοτικών χαρακτηριστικών εμπορικών δειγμάτων μέλιτος (Πειραματική).
2. Μάλλιου Βασιλική (2020). Η φασματοσκοπία υπερύθρου (IR) στη μελέτη νοθείας εδωδιμων λιπών και ελαίων και στην ανίχνευση trans λιπαρών οξέων (Θεωρητική).

Για το ακαδημαϊκό έτος 2019-2020:

3. Μαστροδήμου Δάφνη (2021). Μελέτη υποβάθμισης εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων με χρήση φασματομετρικών, φασματοσκοπικών και χρωματομετρικών μεθόδων (Θεωρητική).
4. Πριλή Ευσταθία-Δήμητρα (2021). Ανασκόπηση στη χρήση των παλμικών ηλεκτρικών πεδίων (ΠΗΠ) για την εκχύλιση βιοδραστικών ουσιών από φυτά και παραπροϊόντα βιομηχανίας τροφίμων (Θεωρητική).

Για το ακαδημαϊκό έτος 2021-2022:

5. Ψούνη Αγγελική (2023). Συγκριτική μελέτη φυτικών ελαίων (ελαίων βάσης-carrier oils) με χρήση φασματοσκοπικών, χρωματογραφικών και χρωματομετρικών τεχνικών (Πειραματική).
6. Καραγεωργίου Έλενα (2023). Ανάπτυξη μεθόδου υγρής χρωματογραφίας υψηλής απόδοσης συζευγμένης με ανιχνευτή φωτοδιόδων (HPLC-DAD) για τον προσδιορισμό επιλεγμένων φαινολικών ενώσεων που απαντώνται σε φυτικά εγχύματα (Πειραματική).
7. Ρουμελιώτης Εμμανουήλ (2023). Ανασκόπηση στις αναλυτικές μεθόδους προσδιορισμού υδατοδιαλυτών και λιποδιαλυτών βιταμινών στα τρόφιμα (Θεωρητική).

Για το ακαδημαϊκό έτος 2022-2023:

8. Στατίλκο Όλγα (2024). Συγκριτική μελέτη φυτών της οικογένειας *Brassicaceae* (*Cruciferae*) ως προς τη φυτοχημική σύσταση και την αντιοξειδωτική τους δράση (Πειραματική).
9. Βιδάκη Βασιλική (2024). Οργανοληπτική αξιολόγηση ελληνικών ποικιλιών μελιού (Θεωρητική).

Για το ακαδημαϊκό έτος 2023-2024:

10. Μανθάτη Αθανασία (Υπό εκπόνηση). Απώλεια και Σπατάλη τροφίμων στην Ελλάδα: Έρευνα σε νοικοκυριά, Συμπεράσματα και Προτάσεις για μείωση του φαινομένου (Θεωρητική).
11. Ψάλλη Αλεξάνδρα (Υπό εκπόνηση). Μελέτη της επίδρασης προσθήκης αιθέριων ελαίων σε φυτικά έλαια με χρήση ενόργανων αναλυτικών μεθόδων (Πειραματική).

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΤΡΙΜΕΛΕΙΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΤΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΠΛΩΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ (Μ.Δ.Ε.) ΤΟΥ MASTER OF SCIENCE IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY» ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ

1. Παπαδοπούλου Σταυρούλα (2016). Διοίκηση Ολικής Ποιότητας σε Κατάστημα Λιανικής Πώλησης Total Quality management in Retail Store
2. Μπουσμπουρέλλη Ειρήνη (2017). Αντίστροφη εφοδιαστική αλυσίδα ελαιολάδου στα πλαίσια της βιωσιμότητας: Αξιοποίηση οργανικών αποβλήτων ελαιολάδου.
3. Ρουζίνου Ισιδώρα (2017). Σύγχρονα κανάλια διανομής αγροτικών προϊόντων: Τα Δημοπρατήρια .Διεθνείς πρακτικές και προοπτικές στην Ελλάδα.
4. Καλογεράκος Νικόλαος (2017). Εκτίμηση επικινδυνότητας (Risk assessment) σε εργαστήριο κρέατος.
5. Φραγκιαδάκη Χαριτίτη (2017). Βελτιστοποίηση παραλαβής φαινολικών ενώσεων από απόβλητα βιομηχανικής επεξεργασίας ροδάκινων.
6. Μαρινάκη Ευαγγελία (2017). Η χρήση των ηλεκτρονικών δικτύων στον αγροδιατροφικό κλάδο. Η περίπτωση των λαϊκών αγορών.
7. Κατσίπη Δέσποινα (2017). Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας στη χονδρική πώληση τροφίμων ISO22000:2005 ή IFS. Τι επιπλέον μπορεί να προσφέρει το δεύτερο σύστημα (GFSI)?.
8. Λαμπρόπουλος Θεόδωρος (2018). Οφέλη των Φυτοχημικών και 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 φρέσκο».
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.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΤΡΙΜΕΛΕΙΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΤΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΠΛΩΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ (Μ.Δ.Ε.) ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ Π.Α.Δ.Α.

1. Αρχάκου Αναστασία (2020). Δυσανεξία στη γλουτένη - ποιούς αφορά και ποια διατροφική παρέμβαση συστήνεται.
2. Γιαννούλης Νικόλαος (2020), Εμπλουτισμός ελαίων με λειτουργικά συστατικά.
3. Κουτσή Ξανθή-Παναγιούλα (2020). Ανασκόπηση στη σύσταση και τη διατροφική αξία εδωδιμων ελαίων.

4. Θάνου Ιωάννα (2021). Εφαρμογή τεχνολογίας εμποδίων για την παρασκευή προϊόντων με βελτιωμένα χαρακτηριστικά και αυξημένη διατηρησιμότητα.
5. Καραγιάννη Παναγούλα (2021). Η νοθεία των τροφίμων, μελέτη περίπτωσης: η νοθεία του ελαιολάδου – Μοντέλο προσδιορισμού βέλτιστου τρόπου ανάμιξης ποσοτήτων ελαιολάδου.
6. Κουμουσίδου Ελένη (2021). Σύγχρονες τάσεις στη σοκολατοβιομηχανία: Βελτιστοποίηση παραγωγής, ποιότητα και καινοτομία.
7. Παυλίδης Βασίλειος-Άγγελος (2021). Βελτιστοποίηση της διεργασίας της ωσμωτικής αφυδάτωσης για την παραγωγή αφυδατωμένων τροφίμων φυτικής προέλευσης, με εφαρμογή της μεθοδολογίας RSM (Response Surface Methodology).
8. Πυροβόλου Αικατερίνη (2021). Εκτίμηση αντιμικροβιακής και αντιοξειδωτικής δράσης καθαρών πολυφαινολικών συστατικών και μιγμάτων αυτών με τη μεθοδολογία RSM (Response Surface Methodology).
9. Χαριζάνης Αντώνιος (2021). Συμβατική και βιολογική παραγωγή τομάτας από τον πρωτογενή τομέα έως την τυποποίηση. Διαφορές, πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα κάθε δραστηριότητας.
10. Δίπλα Ακριβή (2022). Κριτική Ανασκόπηση ανθέων και αρωματικών φυτών, των αιθέριων ελαίων και παραπροϊόντων τους και εφαρμογές στη συντήρηση τροφίμων.
11. Μπύρος Κωνσταντίνος (2022). Nutri-score και άλλοι δείκτες για τον προσδιορισμό του διατροφικού προφίλ προϊόντων τροφίμων -Σύγκριση και αξιολόγηση.
12. Ανδριάς-Σταματόπουλος Κωνσταντίνος (2022). Ολιστική ανάλυση μητρικού πρωτογάλακτος με Φασματοσκοπία Υπερύθρου.
13. Μπιρμπίλη Ειρήνη (2022). Αξιοποίηση παραπροϊόντων μανιταριών ως εναλλακτική πηγή πρωτεϊνών και άλλων βιοδραστικών ουσιών.
14. Χρηστίδη Χριστίνα (2022). Διερεύνηση της παλαιώσης εψημένων παραδοσιακών προϊόντων γλυκού ζυμαριού (τσουρέκι) εμπλουτισμένων με άλευρο κάνναβης.
15. Αναστασιάδης Γεώργιος (2023). Ανάπτυξη καινοτόμων τροφίμων με συμβολή στην ανακούφιση του άγχους των καταναλωτών: Επίδραση της τυποποίησης.
16. Αναστασίου Παρασκευή (2022). Ανασκόπηση των φαρμακευτικών φυτών της ελληνικής βιοποικιλότητας και εφαρμογές τους σε προϊόντα τροφίμων.
17. Θεοδοροπούλου Ηλιάνα (2022). Χρήση νανοφορέων για τη βελτίωση της βιοδιαθεσιμότητας βιοδραστικών συστατικών στα τρόφιμα και συμπληρώματα διατροφής.
18. Καλτσά Αιμιλία (2022). Επεξεργασία των παραπροϊόντων απόσταξης αρωματικών φυτών για εφαρμογή τους στη συντήρηση τροφίμων.
19. Κώστα Χριστίνα (2022). Μελέτη της μεταβολής της αντιοξειδωτικής ικανότητας φυτικών συστατικών σε προσομοίωση γαστρεντερικού συστήματος.
20. Πανουργιάς Ιωάννης (2022). Χρήση κατεψυγμένων, αποξηραμένων και αλεσμένων εντόμων σε μορφή σνακ και ως συστατικών σε προϊόντα διατροφής, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2015/2283.
21. Τέττη Ελένη (2022). Υπερυδρόφοβες επικαλύψεις συσκευασιών τροφίμων.
22. Βούρτης Δημήτριος (2024). Ζύμωση *Saccharomyces cerevisiae* για την παραγωγή αλκοολούχου ροφήματος εμπλουτισμένου σε βιοδραστικά συστατικά.
23. Κοντομήτρου Μαρία (2024). Τα μικροφύκη ως πηγή βιοδραστικών ενώσεων υψηλής προστιθέμενης αξίας.
24. Μανιφάβα Αθηνά (2024). Αξιοποίηση παραπροϊόντων ροδιού για το σχεδιασμό νέων προϊόντων τροφίμων με υψηλό φαινολικό περιεχόμενο.
25. Μαρούλη Γεωργία (2024). Αξιοποίηση Γιγάρτων Σταφυλής και Μελέτη Δυνητικών Εφαρμογών στη Βιομηχανία Τροφίμων.
26. Ραχούτη Μαρία (2024). Σύγχρονες τεχνολογίες και τάσεις για την αξιοποίηση παραπροϊόντων τροφίμων στη βιομηχανία των καλλυντικών.

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΠΑΔΑ

Επίβλεψη 15 πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας και του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΔΑ

Επίβλεψη >20 πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΔΑ

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΤΡΙΜΕΛΕΙΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΕΣ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

1. Ανδρέου Βασιλική (Ιανουάριος 2022). Τίτλος: «Ανάπτυξη φασματοχημικών μεθόδων στη μελέτη του αντιοξειδωτικού αποτυπώματος τροφίμων». Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, ΕΚΠΑ. Συμμετοχή ως μέλος Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής
2. Ρούφα Παρασκευή (Δεκέμβριος 2023). Τίτλος: «Μελέτη και ταυτοποίηση σύστασης, εκχυλισσιμότητας και βιομετατροπής ουσιών των βοτάνων Φαρμακευτική Κάνναβη, Φασκόμηλο και Μελισσόχορτο σε οίνους». Τμήμα Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών, Σχολή Επιστημών Τροφίμων, ΠΑΔΑ. Συμμετοχή ως μέλος Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής
3. Πυροβόλου Αικατερίνη (υπό εκπόνηση). Τίτλος: «Αξιοποίηση των συστατικών του μεσογειακού χαρουπιού (*Ceratonia siliqua* L.) μέσω μικροβιακών ζυμώσεων». Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Επιστημών Τροφίμων, ΠΑΔΑ. Συμμετοχή ως μέλος Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής
4. Λαδίκη Γεωργία (υπό εκπόνηση). Τίτλος: «Ποιοτική αξιολόγηση, πρόβλεψη συγκομιδής και διεργασίες αύξησης διατηρησιμότητας φράουλας, με χρήση αναλυτικών μεθόδων, ανάλυση εικόνας και χημειομετρία». Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Επιστημών Τροφίμων, ΠΑΔΑ. Συμμετοχή ως μέλος Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής
5. Στατίλκο Όλγα (υπό εκπόνηση). Τίτλος: «Μελέτη της χημικής σύστασης και της παραλαβής φυτοχημικών συστατικών από λαχανικά της οικογένειας *Brassicaceae* με στόχο την αξιοποίησή τους για την παραγωγή λειτουργικών τροφίμων». Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Επιστημών Τροφίμων, ΠΑΔΑ. Συμμετοχή ως Επιβλέπουσα.

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΠΑΔΑ****Επιτροπές Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών**

1. Ορισμός μου στο Δίκτυο Ακαδημαϊκών Συμβούλων και Δίκτυο Μεντόρων του Τμήματος Συμβουλευτικής Σταδιοδρομίας και Προσανατολισμού (Εγγραφο του Αντιπροέδρου της Διοικούσας Επιτροπής 3550/29-1-2019)
2. Από 2019-σήμερα: Μέλος τριμελούς επιτροπής ελέγχου των αιτήσεων προς μετεγγραφή φοιτητών
3. Μέλος Ειδικής Τριμελούς Επιτροπής (ΕΤΕ) για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής σύμφωνα με το αίτημα των Σταυροπούλου Ναταλίας (Πρακτικό 11/2020), Τσιάντα Κωνσταντίνου (Πρακτικό 14/2020) και Ανδριά-Σταματόπουλο Κωνσταντίνο (Πρακτικό 7/2023)

4. Από το 2020-σήμερα: 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)
5. Από το 2021-σήμερα: Συντονίστρια της Επιτροπής Σύνταξης και Επιμέλειας Οδηγού Προπτυχιακών Σπουδών
6. Από το 2021-σήμερα: Μέλος της Επιτροπής Ωρολόγιου Προγράμματος και Προγράμματος Εξετάσεων
7. Μέλος Επιτροπής αξιολόγησης Υποψήφιων μεταπτυχιακών φοιτητών και υποψήφιων διδασκόντων του ΠΑΔΑ στο πλαίσιο υλοποίησης της Πράξης «Υποστήριξη των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων του ΠΑΔΑ κατά το ακαδημαϊκό έτος 2020-21 και 2021-22 με την ενσωμάτωση ενισχυτικής διδασκαλίας επιπρόσθετα των κύριων διαλέξεων» (αποφάσεις ΓΣ 17/13-04-2021 και 3/17-2-2022)
8. Αναπληρωματικό μέλος εφορευτικής επιτροπής για ανάδειξη διευθυντών τομέων Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (24-06-2021)
9. Μέλος εισηγητικής επιτροπής αξιολόγησης των υποψηφιοτήτων για την επιλογή Ακαδημαϊκών Υποτρόφων του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, για το Ακαδημαϊκό Έτος 2022– 2023 (Συνέλευση 7/27-05-2022)
10. Μέλος επιτροπής αξιολόγησης υποψηφίων για τις θέσεις ΠΔ 407/1980 (Πρακτικό συνεδρίασης ΓΣ 3/2022)
11. Μέλος τριμελούς εισηγητικής επιτροπής αξιολόγησης των υποψηφιοτήτων για την επιλογή διδασκόντων του άρθρου 173 του ν.4957/2022 (απόφαση ΓΣ 4/03-03-2023)
12. Μέλος οργανωτικής επιτροπής για τη διοργάνωση Ημερίδας σχετικά με «Επίκαιρα Θέματα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων» στις 26/5/2023 στο Συνεδριακό Κέντρο της Πανεπιστημιούπολης Άλσους Αιγάλεω «Περικλής Λύτρας» (Πρακτικό ΓΣ 7/2023)
13. Τακτικό μέλος Επιτροπής ενστάσεων πρακτικής άσκησης ΕΣΠΑ (Πρακτικό 18/2023)
14. Αναπληρωματικό μέλος Επιτροπής ενστάσεων 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 ΓΣ 17/03.10.2023)
15. Πρόεδρος Τριμελούς Επιτροπής Αξιολόγησης αιτήσεων για χορήγηση ανταποδοτικών υποτροφιών σε υποψήφιους διδάκτορες για παροχή επικουρικού διδακτικού έργου για το ακαδημαϊκό έτος 2023-2024 (Πρακτικό ΓΣ 17/03.10.2023)
16. Από 7/10/2022-σήμερα: Μέλος Κοσμητείας της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής

Επιτροπές Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών

17. Μέλος Συντονιστικής Επιτροπής Μεταπτυχιακών Σπουδών (Αποφάσεις ΓΣ 10/21.07.2022 και 18/22.07.2024)
18. Συντονίστρια των μεταπτυχιακών μαθημάτων: «Δομή και Λειτουργίες Συστατικών Τροφίμων» και «Χημική και Μικροβιολογική Ασφάλεια Τροφίμων» (Αποφάσεις Συντονιστικής Επιτροπής 07/12.09.2022 και 13/28.11.2023)
19. Από 2021-σήμερα: Τακτικό Μέλος Επιτροπής Ελέγχου για την απαλλαγή τελών φοίτησης Μεταπτυχιακών Σπουδών
20. Μέλος Επιτροπής Επιλογής Υποψηφίων Μεταπτυχιακών Σπουδών για τα ακαδημαϊκά έτη 2022-23 και 2023-24

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΚΛΕΚΤΟΡΙΚΑ ΣΩΜΑΤΑ

1. Αναπληρωματικό μέλος Εκλεκτορικού Σώματος για την πλήρωση δύο (2) Θέσεων Δ.Ε.Π. Βαθμίδας Επίκουρου Καθηγητή στο Τμήμα Βιοϊατρικών Επιστημών στα γνωστικά αντικείμενα: «Χημεία με εξειδίκευση στην Κοσμητολογία- Βιομηχανική παραγωγή καλλυντικών και ιατροτεχνολογικών προϊόντων» (ΚΩΔΙΚΟΣ ΑΠΕΛΛΑ: APP21283, ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ ΦΕΚ 985/τ. Γ'/23-04-2021) και «Δερματοκοσμητολογία» (ΚΩΔΙΚΟΣ ΑΠΕΛΛΑ: APP28427, ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ ΦΕΚ 1538/τ. Γ'/28.06.2022)
2. Τακτικό μέλος Εκλεκτορικού Σώματος για την πλήρωση: μίας (1) Θέσης Δ.Ε.Π. Βαθμίδας Επίκουρου Καθηγητή με Γνωστικό Αντικείμενο: «Φασματοσκοπικές και Υπολογιστικές τεχνικές και εφαρμογές σε τρόφιμα και υγεία» (Κωδικός ΑΠΕΛΛΑ: APP27822, ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ: ΦΕΚ 1266/τ. Γ'/30.05.2022)
3. Μέλος τριμελούς εισηγητικής επιτροπής αξιολόγησης υποψηφιοτήτων και Τακτικό μέλος Εκλεκτορικού Σώματος για την πλήρωση: μίας (1) Θέσης Δ.Ε.Π. Βαθμίδας Επίκουρου Καθηγητή με Γνωστικό Αντικείμενο: «Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων και Παραπροϊόντων τους» (Κωδικός ΑΠΕΛΛΑ: APP33451, ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ: ΦΕΚ Τεύχος Γ' 922/06.04.2023)

ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

Σύνολο συγγραφικού έργου: **Εκατό δεκαοκτώ (118)** 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) (5 ετεροαναφορές)
<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 II», Σημειώσεις για το Εργαστήριο Υλικών II 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: Εκατό έντεκα (117) Δημοσιεύσεις, οι οποίες κατανέμονται ως εξής:

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους αναγνωρισμένου κύρους με κριτές (1)

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 διεθνή περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές (49)

- 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.

- 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.
- Δ5. **Strati, I.F.*** and Oreopoulou, V. (2011). Process optimization for recovery of carotenoids from tomato waste, *Food Chemistry*, 129 (3), 747-752.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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>.
- 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.
- Δ11. **Strati, I.F.*** and Oreopoulou, V. (2014). Recovery of carotenoids from tomato processing by-products – a review. *Food Research International*, 65, 311–321.
- Δ12. **Strati, I.F.***, Gogou, E. and Oreopoulou, V. (2015). Enzyme and high pressure assisted extraction of carotenoids from tomato waste. *Food and Bioprocess Technology*, 94, 668-674.
- 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>.
- Δ14. 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. In Proceedings of the SCinTE 2015 International conference (Vol. 3, pp. 117-119).
- Δ15. Soultani, G., **Strati, I. F.**, Zoumpoulakis, P., Miniadis-Meimaroglou, S., and Sinanoglou, V. J. (2016). Assessment of functional lipid constituents of red (*Aristaeomorpha foliacea*) and pink (*Parapenaeus longirostris*) shrimps. *Journal of Aquaculture Research & Development*, 7, 452.

- Δ16. Papaioannou, C.D., Sinanoglou, V.J., **Strati, I.F.**, Proestos, C., Kyraia, 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.
- Δ17. **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.
- Δ18. Fotakis, C., Tsigirmani, D., Tsiaka, T., Lantzouraki, D.Z., **Strati, I.F.**, Makris, C., Tagkouli, D., Proestos, C., Sinanoglou, V.J. and Zoumpoulakis, P. (2016). Metabolic and antioxidant profiles of herbal infusions and decoctions. *Food Chemistry*, 211, 963–971.
- Δ19. 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>.
- Δ20. 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.
- Δ21. **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.
- Δ22. 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.
- Δ23. Kavga, A., **Strati, I.F.**, Sinanoglou, V.J., Fotakis, C., Sotiroidis, 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>.
- Δ24. 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.
- Δ25. Sinanoglou, V.J., Kavga, A., **Strati, I.F.**, Sotiroidis, 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.
- Δ26. 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>.

- Δ27. **Strati, I.F.***, Tataridis, P., Shehadeh, A., Chatzilazarou, A., Bartzis, V., Batrinou, A., and 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>.
- Δ28. 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>.
- Δ29. Konteles, S.J., **Strati, I.F.**, Giannakourou, M., Batrinou, A., Papadakis, S., Ourailoglou, D., Zoumpoulakis, P., and 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>.
- Δ30. Trapali, M., Houhoula, D., Batrinou, A., Kanellou, A., **Strati, I.F.**, Siatelis, A., and Halvatsiotis, P. (2022). Association of TNF-α 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>.
- Δ31. Batrinou, A., **Strati, I.F.**, Tsantes, A.G., Papaparaskevas, J., Dimou, I., Vourvidis, D., Kyrma, A., Antonopoulos, D., Halvatsiotis, P., and 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>.
- Δ32. Kritsi, E., Tsiaka, T., Ioannou, A.G., Mantanika, V., **Strati, I.F.**, Panderi, I., Zoumpoulakis, P., and 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>.
- Δ33. Tsiaka, T., Kritsi, E., Lantzouraki, D.Z., Christodoulou, P., Tsigrimani, D., **Strati, I.F.**, Sinanoglou, V.J., and 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>.
- Δ34. Bartzis, V., Batrinou, A., Sarris, I.E., Konteles, S.J., **Strati, I.F.**, and 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>.
- Δ35. Revelou, P.-K., Kougianou, E., Xagoraris, M., Evangelaras, H., Papadopoulos, G.K., Kanakis, Ch.D., **Strati, I.F.**, Pappas, C.S., and 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>.

- Δ36. Sinanoglou, V.J., Tsiaka, T., Aouant, K., Mouka, E., Ladika, G., Kritsi, E., Konteles, S.J., Ioannou, A.-G., Zoumpoulakis, P., **Strati, I.F.** and 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>.
- Δ37. Ioannou, A.G., Kritsi, E., Sinanoglou, V.J., Cavouras, D., Tsiaka, T., Houhoula, D., Zoumpoulakis, P. and **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*, 1-18. <https://doi.org/10.1080/00032719.2022.2103143>.
- Δ38. Tsiaka, T., Kritsi, E., Bratakos, S.M., Sotiroidis, G., Petridi, P., Savva, I., Christodoulou, P., **Strati, I.F.**, Zoumpoulakis, P., Cavouras, D., and 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>.
- Δ39. Bartzis, V., **Strati, I. F.**, Sarris, I. E., Tsiaka, T., Batrinou, A., Konteles, S. J., and Sinanoglou, V. J. (2023). Application of Electric Field Force for the Accumulation of Anthocyanins from Winery Wastewater. *Water*, 15(13), 2450. <https://doi.org/10.3390/w15132450>.
- Δ40. Tsiaka, T., Stavropoulou, N.A., Giannakourou, M.C., **Strati, I.F.**, and Sinanoglou, V.J. (2023). Optimization of Ultrasound-Assisted Extraction and Characterization of the Phenolic Compounds in Rose Distillation Side Streams Using Spectrophotometric Assays and High-Throughput Analytical Techniques. *Molecules*, 28(21), 7403. <https://doi.org/10.3390/molecules28217403>.
- Δ41. Lazou, A. E., Revelou, P. K., Kougoumtzoglou, S., **Strati, I.F.**, Kanellou, A., and Batrinou, A. (2024). Cultured meat: A survey of awareness among Greek consumers. *AIMS Agriculture & Food*, 9(1). DOI: 10.3934/agrfood. 2024021.
- Δ42. Ladika, G., **Strati, I.F.**, Tsiaka, T., Cavouras, D. and Sinanoglou, V.J. (2024). On the Assessment of Strawberries' Shelf-Life and Quality, Based on Image Analysis, Physicochemical Methods, and Chemometrics. *Foods*, 13, 234. <https://doi.org/10.3390/foods13020234>.
- Δ43. Pyrovolou, K., Tataridis, P., Revelou, P. K., **Strati, I.F.**, Konteles, S. J., Tarantilis, P. A., Houhoula D., and Batrinou, A. (2024). Fermentation of a Strong Dark Ale Hybrid Beer Enriched with Carob (*Ceratonia siliqua L.*) Syrup with Enhanced Polyphenol Profile. *Applied Sciences*, 14(3), 1199. <https://doi.org/10.3390/app14031199>.
- Δ44. Lazou, A., Chatzimichail, K., Revelou, P-K., Tarantilis, P., Protonotariou, S., Mandala, I., and **Strati, I.F.** (2024). Effect of the storage process on quality characteristics of hemp-enriched “tsoureki” a rich-dough baked Greek product. *Journal of Food Science*, <https://doi.org/10.1111/1750-3841.17128>

- Δ45. Revelou P.K., Konteles S.J., Batrinou A., Xagoraris M., Tarantilis P.A., and **Strati I.F.*** (2024). *Origanum majorana* L. as flavoring agent: Impact on Quality Indices, Stability, and Volatile and Phenolic Profiles of Extra Virgin Olive Oil (EVOO). *Foods*, 13, 3164. <https://doi.org/10.3390/foods13193164>.
- Δ46. Ladika, G., Tsiaka, T., Stavropoulou, N., **Strati, I.F.**, and Sinanoglou, V.J. (2024). Enhancing the Nutritional Value and Preservation Quality of 2 Strawberries through Optimized Osmotic Dehydration Process. *Applied Sciences*, 14, 9211. <https://doi.org/10.3390/app14209211>.
- Δ47. Statilko, O., Tsiaka, T., Sinanoglou, V.J., & **Strati, I.F.*** (2024). Overview of Phytochemical Composition of Brassica oleraceae var. capitata Cultivars. *Foods*, 13(21), 3395. <https://doi.org/10.3390/foods13213395>.
- Δ48. **Strati, I.F.***, Tsiantas, K., Psouni, A., Ladika, G., Cavouras, D., and Sinanoglou, V.J. (2024). Quality assessment of edible plant-based fixed oils: Insights from different analytical techniques and machine learning approaches. *Applied Sciences*, 14, 10305. <https://doi.org/10.3390/app14221030>.
- Δ49. Revelou, P. K., Tsakali, E., Batrinou, A., & **Strati, I. F.** (2025). Applications of Machine Learning in Food Safety and HACCP Monitoring of Animal-Source Foods. *Foods*, 14(6), 922. <https://doi.org/10.3390/foods14060922>.

*Corresponding author

h-index Google Scholar: 17 - Total citation Google Scholar: 1775

i10-index Google Scholar: 24

h-index Scopus: 16 – Total citation Scopus: 1218

Ιστοσελίδα Scopus:

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

Σε πρακτικά Διεθνών συνεδρίων αναγνωρισμένου κύρους με κριτές (47)

1. **Strati, I.F.** (2003). Factors modifying the rheological behavior of cracker dough and their effects on the texture of cream crackers, 3^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού οργανωμένο από την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ), Αθήνα, 7-8 Φεβρουαρίου 2003.
2. **Strati, I.F.** and Oreopoulou, V. (2008). Effect of Extraction Parameters on the Carotenoid Recovery from Tomato waste, 6th Euro Fed Lipid Congress Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium, Athens, 7-10 September 2008.
3. **Strati, I.F.**, Sinanoglou, V.J., Gogolou, E., Vidakis, J., Fili, E. and 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. Sultani, 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., Tsigirmani, 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 International 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, Sotiroidis 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. M. Giannakourou, T. Tsiaka, V. Sinanoglou, **I.F. Strati**, N. Stavropoulou, A. Kaltsa, D. Milonas, L. Bardousi (2023). Assessment of the antioxidant/antiradical activity and phytochemical profile of ultrasound-assisted extracts of aromatic plant by-products using spectrophotometric assays and untargeted LC-MS/MS analysis. ICEF 14, June 20-23, 2023, La Cite des congres, Nantes, France. Book of Abstracts, p. 701.
 37. S. Konteles, T. Tsiaka, V.J. Sinanoglou, **I.F. Strati**, P. Zoumpoulakis, C. Savvas, G.N. Stoforos, N. Stavropoulou, M.C. Giannakourou (2023). Sustainable application of aromatic plant distillation by-products for an alternative meat preservation approach. 7th International ISEKI-Food Conference. “Next-Generation of Food Research, Education and Industry”, 5-7 July 2023, Paris, France. Book of Abstracts, p. 157.
 38. A. Pyrovolou, S. Konteles, **I.F. Strati**, P. Tataridis, A. Tsioka, I.-A. Konsta, V. Spiliotis, A. Batrinou (2023). Fermentation of stout beer and its upgrade to imperial stout, by carob syrup addition, improving functional characteristics of the final product. 7th International ISEKI-Food Conference. “Next-Generation of Food Research, Education and Industry”, 5-7 July 2023, Paris, France. Book of Abstracts, p. 174.
 39. A. Pyrovolou, S. Konteles, **I.F. Strati**, P. Tataridis, A. Tsioka, I.-A. Konsta, V. Spiliotis, A. Batrinou (2023). Fermentation of carob syrup with *Saccharomyces cerevisiae* produces a fermented high-polyphenol alcoholic beverage. 7th International ISEKI-Food Conference. “Next-Generation of Food Research, Education and Industry”, 5-7 July 2023, Paris, France. Book of Abstracts, p. 175.
 40. 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.
41. 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.
42. 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.
43. 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.
44. 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.
45. 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.
46. E. Tourkochoriti, **I.F. Strati**, E. Gogou (2024). Use of natural extracts for the development of PLA active packaging films. EFFoST International Conference, 12-14 November 2024, Bruges, Belgium.
47. K. Pyrovolou, S. Konteles, **I.F. Strati**, P. Tataridis, M. Gouti, M. Saroufim, M.-A. Stefani, A. Karabotsos, D. Houhoula, and A. Batrinou (2024). Fermentation of carob syrup (*Ceratonia siliqua* L.) by SCOBY to produce a polyphenol-rich kombucha. The 5th International Electronic Conference on Applied Sciences, ASEC 2024 Conference, Section: Food Science and Technology, 04-06 December 2024 / Online.

1. **Στρατή, Ε.Φ.** (1999). Εφαρμογή HACCP στην Αρτοποιία-ζαχαροπλαστική, 1^ο Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού που οργανώθηκε από την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ), Αθήνα, 26-28 Φεβρουαρίου 1999.
2. Σινάνογλου, Β.Ι., Μπατρίνου, Α., Κοντελής, Σ., **Στρατή, Ε.Φ.**, 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, 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων» του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Αθήνα, 15 Ιουνίου 2009.
4. Σινάνογλου, Β., Σπηλιωτόπουλος, Θ., Μπατρίνου, Α., **Στρατή, Ε.**, Μάντης, Φ., Μπιζέλης, Ι. (2010). Λιπαρά οξέα ενδοκυτταρικού και ενδοκοιλιακού λίπους. Συγκριτική μελέτη σε παραγωγικά ζώα, 2^ο 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.), 4^ο 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., Lougouvois, V.P. (2013). Quality changes of semi-preserved *Mugil cephalus* ovaries (avgotaracho), during storage at 3.0±1.0 °C, 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων» του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Αθήνα, 29 Μαρτίου 2013. 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, 9^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Αθήνα, 26 Μαΐου 2013.
9. Τσέκου Χ., Κατσούφη Σ., **Στρατή Ε.**, Μπατρίνου Α., Κουσίσης Σ. (2013). Ανάκτηση και ανάλυση καροτενοειδών μετά από ενζυμική κατεργασία αποβλήτων βιομηχανικής τομάτας, 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα, 11-13 Οκτωβρίου 2013.

10. **Στρατή, Ε.**, Ωραιοπούλου, Β. (2013). Χρήση εναλλακτικών μεθόδων εκχύλισης για ανάκτηση καροτενοειδών από βιομηχανικά παραπροϊόντα τομάτας. Δημερίδα “Καινοτόμες μέθοδοι για ολοκληρωμένη αξιοποίηση αποβλήτων από την επεξεργασία αγροτικών προϊόντων”, ΕΚΕΤΑ, Θεσσαλονίκη, 19–20 Νοεμβρίου 2013.
11. Λαντζουράκη, Δ., Γιαννούλης, Ν., Φέγγαρος, Μ., **Στρατή, Ε.Φ.**, Φωτάκης, Χ., Ζουμπουλάκης, Π., Σινάνογλου, Β.Ι. (2015). Συγκριτική μελέτη σύστασης ολικών φαινολικών και αντιοξειδωτικής ικανότητας ερυθρών οίνων σταφυλιών διάφορων ποικιλιών, Ημέρες Χημείας Τροφίμων 2015, Λειτουργικά τρόφιμα, Αθήνα, 26 και 27 Νοεμβρίου 2015.
12. **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. Ιοαννου, Α.-Γ., 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.
19. Πυροβόλου Κ., Κουσίση Ε., Ταταρίδης Π., Βούρτης Δ., Ρεβέλου Π., **Στρατή Ε.**, Κοντελής Σ., Ταραντίλης Π., Μπατρίνου Α. (2024). Οργανοληπτική αξιολόγηση υβριδικής μπύρας dark ale που έχει υποστεί ζύμωση με σιρόπι χαρουπιού (*Ceratonia siliqua* L.), 1st Hellenic Sensory Science Conference (SENSO Conference 2024), 25-28 Ιουνίου 2024, Μύρινα Λήμνου, Πανεπιστήμιο Αιγαίου.
20. Trapali, M., Karkalousos, P., Strati, I.F., Lagouri, V. (2024). Determination of Antioxidant Compounds in Olive Oil. «11ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Θεσσαλονίκη 25-26 Νοεμβρίου 2024. Κέντρο Διάδοσης Ερευνητικών Αποτελεσμάτων Α.Π.Θ.

ΚΡΙΤΗΣ ΣΕ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΟΥ ΚΥΡΟΥΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

American Journal of Experimental Agriculture, Agronomy, Antioxidants, Applied Sciences, Biomolecules, Bioresource Technology, Food Analytical Methods, Food Chemistry, 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, Nutrients, Plants, Quality Assurance and Safety of Foods and Crops.

GUEST EDITOR ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

1. Journal "Foods": Special Issue: *Natural Bioactive Compounds and Foods of the Mediterranean Diet*, 17.06.2021-14.07.2022 (https://susy.mdpi.com/academic-editor/special_issues/process/858187)
2. Journal "Foods": Special Issue: *Natural Bioactive Compounds from Foods: Extraction Technologies, Physicochemical Properties and Health Benefits*, 23.12.2022-14.08.2024 (https://susy.mdpi.com/academic-editor/special_issues/process/1183103).
3. Journal "Foods": Special Issue: *Microencapsulation of Bioactive Compounds and Their Applications*, 22.03.2024-29.04.2025 (https://susy.mdpi.com/academic-editor/special_issues/process/1382901).

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ-Η/Υ

ΑΓΓΛΙΚΑ

Άριστη γνώση (Μεταπτυχιακό δίπλωμα)

ΓΑΛΛΙΚΑ	Πολύ καλή γνώση (Δίπλωμα Sorbonne I)
ΙΣΠΑΝΙΚΑ	Πολύ καλή γνώση (Diploma de Estudios Hispánicos)
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

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ

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