ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ

Ονομα: **Ανθιμία-Αικατερίνη Μπατρίνου**
Email: batrinou@uniwa.gr

10/2023

5/2021: Επίκουρος Καθηγήτρια, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Επιστημών Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (*Φ.Ε.Κ. Τεύχος Γ' 1164/20.05.2021)*

1/2019: Λέκτορας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Επιστημών Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής στο γνωστικό αντικείμενο «Βιοτεχνολογία Τροφίμων» *(*Λέκτορας Πανεπιστημίου, *Φ.Ε.Κ. 1427/23-08-2019, τ. Γ* , Λέκτορας Εφαρμογών, *Φ.Ε.Κ. 1586/31-12-2018, τ. Γ'*)

1. ΠΤΥΧΙΟ

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

2. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟΙ ΤΙΤΛΟΙ

2.1.**MASTER OF SCIENCE IN BIOTECHNOLOGY**
Imperial College of Science and Technology and Medicine, University of London (Πανεπιστήμιο Λονδίνου).
*Ημερομηνία Λήψης***:** 18 Οκτωβρίου 1989 (απονεμήθηκε με **Distinction**)
*Αρ. Αναγνώρισης ΔΙΚΑΤΣΑ***:** 3/134

2.2.**MASTER OF SCIENCE IN MANAGEMENT**
Imperial College of Science and Technology and Medicine, University of London (Πανεπιστήμιο Λονδίνου).
Ημερομηνία Λήψης: 20 Φεβρουαρίου 1991
*Αρ. Αναγνώρισης ΔΙΚΑΤΣΑ***:** 7/619

3. ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΟ

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

4. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑ

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

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

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

5. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΕ ΙΔΡΥΜΑΤΑ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Συνολική Διδακτική και Εκπαιδευτική εμπειρία:
Προπτυχιακά μαθήματα (αυτοδύναμη διδασκαλία σε συνολικά 12 μαθήματα): 18,5 ακαδημαϊκά έτη
Σε μεταπτυχιακά μαθήματα: 11,5 ακαδημαϊκά έτη
Επίβλεψη προπτυχιακών διπλωματικών εργασιών: 94
Επίβλεψη μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών: 15

5.1 Προπτυχιακά μαθήματα

5.1.1. ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
Σχολή Επιστημών Τροφίμων
Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

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

Σαν Ακαδημαϊκός Υπότροφος:

- Βιοχημεία (Εργαστήριο 2018-2019)

Τμήμα Επιστήμης Οίνου, Αμπέλου και Ποτών

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

5.1.2. ΤΕΙ ΑΘΗΝΩΝ

Α) Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής,
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων
Με σύμβαση εργασίας Ιδιωτικού Δικαίου Ορισμένου Χρόνου από Οκτώβριο 1997 εώς Δεκ.2018 (πλήρες ωράριο)
Σαν **Επιστημονικός Συνεργάτης**
Με Αυτοδύναμη Διδασκαλία των παρακάτω θεωρητικών μαθημάτων:

- «Βιοτεχνολογία Τροφίμων» Θεωρία, (6 ακαδ. έτη, 2007-2013)
- «Βιολογία», Θεωρία (3 ακαδ. έτη, 2010-2013).

Σαν **Εργαστηριακός Συνεργάτης:**

- «Βιομηχανική Μικροβιολογία» Εργαστήριο (2001-2015, 2016-2018),
- «Μικροβιολογία Ι» Εργαστήριο (2010-12) (2017-18)
- «Μικροβιολογία ΙΙ» Εργαστήριο (2010-2015)
- «Βιοχημεία» Εργαστήριο (2007-2009, 2013-14, 2017-19)
- «Βιοτεχνολογία Τροφίμων» Εργαστήριο (1997-2001),
- «Τεχνολογία Ζυμωμένων Τροφίμων» Εργαστήριο (1997-2001).

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

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

Σαν **Εργαστηριακός Συνεργάτης:**

- «Γενική Μικροβιολογία» Εργαστήριο (2014-2015)

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

- «Γενετική» Θεωρία (2 ακαδ. έτη, 2016-2018)
- «Μυκητολογία» Θεωρία (2 ακαδ. έτη, 2016-2018)
- «Βιοτεχνολογία» Θεωρία, (6 ακαδ. έτη, 2008-2010 και 2011-2015).
- «Ανάλυση Υδάτων και Τροφίμων», Θεωρία (1 ακαδ. έτος, 2012-13)

Σαν **Εργαστηριακός Συνεργάτης:**

- «Γενετική» Εργαστήριο (2016-2018)
- «Μυκητολογία» Εργαστήριο (2016-2018)

<u>Τμήμα Οδοντιατρικής Τεχνολογίας</u>
Σαν **Επιστημονικός Συνεργάτης με Αυτοδύναμη Διδασκαλία των παρακάτω θεωρητικών μαθημάτων:**

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

5.1.3. ΤΕΙ ΠΕΙΡΑΙΑ
Σχολή Διοίκησης και Οικονομίας, Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων,
Με σύμβαση εργασίας Ιδωτικού Δικαίου Ορισμένου Χρόνου από Οκτώβριο 1996 εώς Ιούλιο 2007
Κατηγορία: Εργαστηριακός Συνεργάτης
«Συστήματα Πληροφοριών Διοίκησης (ΣΠΔ)» Εργαστήριο, Συνολική διάρκεια: 2240 ώρες

Συνολική αυτοδύναμη διδασκαλία με τεκμηριωμένη συμβολή στη διαμόρφωση και διδασκαλία της ύλης δώδεκα (12) θεωρητικών προπτυχιακών μαθημάτων για διάστημα 18,5 ετών.

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

1. **ΠΜΣ** «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων», του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (**4 Ακαδημαϊκά έτη, 2018-19 ως 2022-23)**
2. ΠΜΣ Τμήμα Βιολογίας, ΕΚΠΑ εαρινό εξάμηνο 2021-22 και 2022-23
3. **ΠΜΣ** «Διαχείριση χρόνιων νοσημάτων» του Τμήματος Νοσηλευτικής της Σχολής Επιστημών Υγείας και Πρόνοιας του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, Διδασκαλία Μαθήματος "Ανατομική βάση της νευρολογικής νόσου και κυτταρική-μοριακή νευροεπιστήμη» (**1 εξάμηνο**, Εαρινό 2018-19).
4. **ΠΜΣ** «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων», του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας, Θεωρία και εργαστηριακές ασκήσεις (**3 Ακαδημαϊκά έτη**: 2014-2015, 2016-2017 και 2017-2018).
5. **ΠΜΣ** «Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην υγεία», Ιατρική ΕΚΠΑ, Εισηγήσεις και εργαστηριακές ασκήσεις από 1/3/2012 ως 31/5/2012 και 1/3/2014 ως 30/6/2014 (**2 εξάμηνα**) με θέμα «εφαρμογή μεθόδου ELISA σε τρόφιμα»
6. **ΠΜΣ** «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή», Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών σπουδών με τη σύμπραξη του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και των Τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων των Τ.Ε.Ι. Αθήνας και Θεσσαλονίκης, Ειδίκευση: «Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Αθήνας, (**2 Ακαδημαϊκά έτη** 2009-2008 και 2009-2010), Εισηγήσεις: «Γενετικά Τροποποιημένα Τρόφιμα», «Ανίχνευση αλλεργιογόνων σε τρόφιμα με την μέθοδο ELISA»
7. **ΠΜΣ** "Δημόσια Υγεία και Διατροφική Πολιτική", της Εθνικής Σχολής Δημόσιας Υγείας, Έδρα Διατροφής και Βιοχημείας, 11-15 Ιανουαρίου 1999, Εισήγηση με θέμα: "Βιοτεχνολογία Τροφίμων-Γενετικά Τροποποιημένα τρόφιμα",

Συνολική διδακτική εμπειρία 11,5 ακαδημαϊκών ετών σε 6 διαφορετικά Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών σε Ελληνικά ΑΕΙ

6.Δημοσιεύσεις

Συνολικές δημοσιεύσεις: 110 εκ των οποίων:
Σε Διεθνή περιοδικά με κριτές: 31
Σε Διεθνή Συνέδρια με κριτές: 31
Σε Ελληνικά Συνέδρια με κριτές: 37
Κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους: 6
Μονογραφίες: 5

Προφίλ στο Google Scholar (6/10/2023)
https://scholar.google.gr/citations?hl=el&user=tEuWqcIAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate
citations: 414
h-index: 13
i10-index: 13

6.1.Σε διεθνή περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές

1. Kokla, V., Batrinou, A., Papatheodorou, S. *et al.* Application of imaging spectroscopy, SEM-EDS and DNA analysis for monitoring the preservation status of a manuscript of the first decade of 19th century. *Eur. Phys. J. Plus* **138**, 877 (2023). https://doi.org/10.1140/epjp/s13360-023-04502-3
2. Bartzis, V., Strati, I. F., Sarris, I. E., Tsiaka, T., Batrinou, A., Konteles, S. J., & Sinanoglou, V. J. (2023). Application of Electric Field Force for the Accumulation of Anthocyanins from Winery Wastewater. *Water*, *15*(13), 2450.
3. 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*, *12*(24), 12739.
4. 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.
5. Trapali, M., Houhoula, D., Batrinou, A., Kanellou, A., Strati, I. F., Siatelis, A., & Halvatsiotis, P. (2022). Association of TNF-α 308G/A and LEPR Gln223Arg Polymorphisms with the Risk of Type 2 Diabetes Mellitus. *Genes*, *13*(1), 59.
6. Konteles, S. J., Strati, I. F., Giannakourou, M., Batrinou, A., Papadakis, S., Ourailoglou, D., ... & Sinanoglou, V. J. (2021). Instant Herbal Powder: Functionality Assessment through Chemical, Microbiological and Shelf Life Kinetics. *Analytical Letters*, 1-12.
7. 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.

8. Papadakis, P.; Konteles, S.; Batrinou, A.; Ouzounis, S.; Tsironi, T.; Halvatsiotis, P.; Tsakali, E.; Van Impe, J.F.M.; Vougiouklaki, D.; Strati, I.F.; et al. (2021) Characterization of Bacterial Microbiota of PDO Feta Cheese by 16S Metagenomic Analysis. Microorganisms 2021, 9, 2377. https://doi.org/10.3390/ microorganisms9112377 (Q2)
9. Panagiotis Halvatsiotis, Argyris Siatelis, Panagiotis Koulouvaris, Anthimia Batrinou, Despina Vougiouklaki, Eleni Routsi, Michail Papapanou, Maria Trapali and Dimitra Houhoula, (2021) Comparison of Q223R leptin receptor polymorphism to the leptin gene expression in Greek young volunteers, AIMS Medical Science,Volume 8, Issue 4, 301–310.
10. Nikolopoulou, G.; Tsironi, T.; Halvatsiotis, P.; Petropoulou, E.; Genaris, N.; Vougiouklaki, D.; Antonopoulos, D.; Thomas, A.; Tsilia, A.Batrinou, A.; et al. Analysis of the Major Probiotics in Healthy Women's Breast Milk by Real-Time PCR. Factors Affecting the Presence of Those Bacteria. *Appl. Sci.* **2021**, *11*, 9400. https://doi.org/ 10.3390/app11209400 (Q2)
11. Vassilios Birtsas, Anthimia Batrinou, Amalia Dinou, John Routsias, Vassiliki Gennimata, Aliki Iniotaki, Maria Spyropoulou, Athanassios Tsakris, Distribution of *MICA* alleles and haplotypes associated with *HLA-B* in Greek population, accepted 23/4/2021 at *Human Immunology* 82 (2021) 588–592 https://doi.org/10.1016/j.humimm.2021.04.006
12. Batrinou, Anthimia; Houhoula, Dimitra; Papageorgiou, Efstathia. 2020. "Rapid detection of mycotoxins on foods and beverages with enzyme linked immunosorbent assay" *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 12 (1): 40-49
13. Eleni Spanea, Theofania Tsironi, Efstathia Tsakali, Anthimia Batrinou, Valentina Stefanou, Dionyssios Antonopoulos, Stamatios Koussissis, John Tsaknis, Jan Van Impe & Dimitra Houhoula. 2020. Evaluation of a Real Time PCR assay method for the detection of genetically modified organisms in food products, *Journal of Food Research*, Vol 9 (2) doi:10.5539/jfr.v9n2p1. https://doi.org/10.5539/jfr.v9n2p1
14. Batrinou A, Strati IF, Houhoula D, Tsaknis J, Sinanoglou VJ. 2020. Authentication of olive oil based on DNA analysis. *Grasas y Aceites* **71**(3), e366. https://doi.org/10.3989/gya.0682191
15. Alice Kostopoulou and Anthimia Batrinou. "Study of Gene Expression of *Saccharomyces cerevisiae* Under Osmotic Stress in Fermentation Processes". EC Nutrition 13.7 (2018).
16. Alexandros Kanapitsas, Anthimia Batrinou, Athanasios Aravantinos, Constantinos Sflomos, Panagiota Markaki (2016) Gamma radiation inhibits the production of Ochratoxin A by *Aspergillus carbonarius*. Development of a method for OTA determination in raisins, *Food Bioscience*, 15:42-48, http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212429216300293
17. Katsoyannos E., Batrinou A., Chatzilazarou A., Bratakos SM., Stamatopoulos K and Sinanoglou V.J. (2015) Quality parameters of olive oil from stoned and nonstoned Koroneili and Megaritiki Greek olive varieties at different maturity levels, *Grasas y Aceites*, 66(1) January–March 2015, e067, ISSN-L: 0017-3495, doi: http://dx.doi.org/10.3989/gya.0711142
18. Kanapitsas A., Batrinou A., Aravantinos A., Markaki P. (2015) Effect of γ-irradiation on the production of aflatoxin b1 by *Aspergillus parasiticus* in dried vine fruits (*Vitis vinifera* L.) originated from Greece, *Radiation Physics and Chemistry*, 106:327-332
19. Vassilia Sinanoglou, Anthimia Batrinou, Fotis Mantis, Iossif Bizelis, Sofia Miniadou-Meimaroglou (2013) Lipid quality indices: Differentiation of suckling lamb and kid

breeds reared by traditional sheep farming, *Small Ruminant Research*, Volume 113, Issue 1 , Pages 1-10, June 2013

20. Panagiotis Zoumpoulakis, PhD; Vassilia J Sinanoglou, Ph.D.; Anthimia Batrinou, PhD;Irini F Strati; Sofia Miniadis-Meimaroglou, PhD; Konstantinos Sflomos, PhD (2012)"A combined methodology to detect γ-irradiated white sesame seeds and evaluate the effects on fat content, physicochemical properties and protein allergenicity", *Food Chemistry* 131:713-721

21. Sinanoglou V, Konteles S, Batrinou A, Mantis F, Sflomos, K, (2009) " Effects of γ-irradiation on microbiological status, fatty acid composition and color of vacuum packaged cold stored fresh pork meat" *Journal of Food Protection*, 72 (3): 556-563

22. Konteles S, Sinanoglou V, Batrinou A , Sflomos K (2009)" Effect of γ-irradiation on *Listeria monocytogenes* population, colour, texture and organoleptic properties of feta cheese during cold storage", *Food Microbiology* 26(2): 157-165

23. Batrinou A and Kanellou A (2009) "Healthy food options and advertising in Greece", *Nutrition and Food Science*, 39(5):511-519

24. Batrinou A., Koraki D., Sinanoglou V., Karagouni A., Sflomos K., Pletsa V. (2008), "Effect of ionizing radiation on the quantification of genetically modified foods", *Food Biotechnology*, 22: 338-351

25. Batrinou A., Spiliotis V, Sakellaris G (2008) "Acceptability of genetically modified maize by young people", *British Food Journal*, Vol 110 (3): 250-259

26. Sinanoglou, V.J., Batrinou A.M., Konteles S., and Sflomos, K. (2007) Microbial population, physicochemical quality and allergenicity of molluscs and shrimp treated with Cobalt-60 γ-irradiation, *Journal of Food Protection*, Vo.70, No.4, 958-966.

27. Batrinou A.M., Dimitriou E., Liatsos D., Pletsa V. (2005) "Genetically modified foods: the effect of information", *Nutrition and Food Science*, Vol.35 (3): 148-155

28. Batrinou, A.M., Katsogiannos, E.D., Koustoumpardis, E.D., Spiliotis, V.K., (2005) "Estimation of microbial population of bitter chocolate mix by impedance measurement", *ERNAHRUNG/NUTRITION*, Vol29/NR.6: 260-264

29. Gerolimatou C.N., Batrinou A.M., Tsaknis J.P. and Spiliotis V.K. (2004) Comparison of the Impedance Splitting Method to the Agar Dilution method for the estimation of the antimicrobial activity of Food Preservatives, *Journal of Rapid Methods and Automation in Microbiology*, 12: 259-267

30. Batrinou, A.M. (2003) «The impact of genetically modified foods on quality of life» *Journal of Quality of Life Research*, 1 (4) 293-303

31. Hamodrakas, SJ, Batrinou, A. and Christophoratou, T (1989) «Structural and functional features of *Drosophila* chorion proteins s36 and s38 from analysis of primary structure and infrared spectroscopy»**.** *International Journal of Biological Macromolecules***,** 11 (5) 307-313

6.2. Σε διεθνή Συνέδρια (ΔΣ) με κριτές:

1. Pyrovolou, K., Konteles, S., Strati, E., Tataridis, P., Tsioka, A., Batrinou, A (2023) Fermentation of carob syrup with *Saccharomyces cerevisiae* produces a fermented high-polyphenol alcoholic beverage, 7th International ISEKI-Food Conference, 5-7 July 2023, Paris, France
2. Pyrovolou, K, Konteles, S, Strati, E, Tataridis, P, Tsioka, 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, 5-7 July 2023, Paris, France
3. I.Pitterou, A. Tzavara, A. Tzani, M.Andriakaina, K.Pyrovolou K. Tsiantas, A. Batrinou, S. Konteles, C. Fountzoula, A. Kriebardis, P. Zoumpoulakis, A. Detsi,(2023) Nanocomposite alginate hydrogels incorporating silver nanoparticles: a green approach towards smart antimicrobial materials, MedChem 2023, Paul Ehrilich Euro-PhD Network, Dept of Pharmaceutical Chemistry of Aristotle University of Thessaloniki, 16-18 July 2023, Thessaloniki, Greece
4. I.Pitterou, A. Tzavara, A.Malliaraki, A.Sklapani, A. Tzani , K. Tsiantas, A. Batrinou, C. Fountzoula, A. Kriebardis, P. Zoumpoulakis , A. Detsi, (2023) Development and Optimization of a Green In Situ Synthesis of Silver Nanoparticles in Alginate Hydrogels, 3rd International Meeting on Deep Eutectic Systems, 19-22 June 2023, Lisbon, Portugal
5. I.Pitterou, A. Tzavara, A. Malliaraki, E. M. Kousouli, A. Tzani, K. Tsiantas, A. Batrinou, C. Fountzoula, A. Kriebardis, P. Zoumpoulakis, A. Detsi (2023) **A** step towards Green Nanotechnology: biomass-NADES extracts for the development of nanocomposite alginate-silver nanoparticles hydrogels, 10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 21-24 June 2023, Chania, Greece
6. Pyrovolou K., Konteles S., Aloizou, E., Tsiaka, T., Fildisis, G, Strati E., 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
7. Polyvakidi M., Pyrovolou K., Konteles S., Strati E., 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
8. Pyrovolou K., Konteles S., Kosta C. , Kaliora, A.C. , Amerikanou C., Strati E. , 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

9. Pyrovolou K., Konteles S., Strati E., 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
10. Pitterou I., Ntirogianni A., Tzani A., Tsiantas K., Batrinou A, Zoumpoulakis P., Detsi A. Development of bioactive chitosan-based hydrogels using Natural Deep Eutectic Solvents (NADES) as dissolution and gelating agents, 9th IUPAC International Conference on Green Chemistry, 5-9 September 2022, Athens, Greece
11. Vassiliki KOKLA, Anthimia BATRINOU, Spyros PAPATHEODOROU, Dimitra HOUHOULA, Georgios PANAGIARIS, Agamemnon TSELIKAS, Assessing the preservation condition of a nineteenth century manuscript by physicochemical and biological assays, 5th International Conference on Innovation and Technology, 28th June-1st July 2022, Paris, France
12. Anthimia Batrinou, Irene Strati, Andreas Tsantes, Efstathia Tsakali, Jan Van Impe, Spiridon Konteles1, Panagiotis Halvatsiotis 4 and Dimitra Houhoula, Molecular Characterization of Shiga Toxin Producing *E.COLI* (STEC) Virulence Genes from Various Foods, (NN_11_FOOD-SAFE_09), FOODSIM 2022, KU-Leuven, University of Leuven, Camp Ghent, 3-6 April 2022
13. Spiridon J. Konteles, Anthimia Batrinou, Arhontoula Chatzilazarou, D. Houhoula Irene Strati, Jan F.M. Van Impe and Efstathia Tsakali, Inhibitory Phenomena to *Cronobacter sakazakii* in Co-Culture with the *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* BB-12 in Synthetic Medium at Different Inoculation Level, (NN_14_FOOD_PRED_05) FOODSIM 2022, KU-Leuven, University of Leuven, Camp Ghent, 3-6 April 2022
14. Vassiliki Kokla, Anthimia Batrinou, Spyros Papatheodorou, Dimitra Houhoula, George Panagiaris, Agamemnon Tselikas, "Non-invasive and biological analysis on pigments used in the nineteenth century manuscript", 7th Balkan Symposium on Archaeometry, 22-25 September 2020, Athens, Greece
15. Anthimia Batrinou, Efstathia Tsakali, Dimitra Houhoula, Dimitrios Timpis, Spiridon Konteles : EVALUATION OF VIABLE BUT NON-CULTURABLE SALMONELLA ENTERICA SER. TYPHIMURIUM IN FOODS IN SIMULATED GASTRIC AND ENTERIC FLUID BY FLOW CYTOMETRY, 11th biennial FOODSIM2020, Sept 6-10, 2020, in Ghent, Belgium.
16. Dimou Ioannis, Catherine Samioti, Dimitris Vourvidis, Anna Kyrma, Dionysis Antonopoulos, Spyros Konteles, Anthimia Batrinou, Valentina Stefanou, Spyros Papatheodorou Efstathia Tsakali and Dimitra Houhoula: DETECTION OF BRUCELLA spp. IN MILK AND BLOOD SAMPLES OF RUMINANTS ANIMALS BY PCR, 11th biennial FOODSIM2020, April 5-9, 2020, in Ghent, Belgium.
17. A. Batrinou, Ch. Kapsali, I. Karachristou, K. Tampratzi, D.Z. Lantzouraki (2015) Detection of aflatoxin M1 in traditional local cheeses of Greece with a direct competitive ELISA, 9th International Conference on Instrumental Methods of Analysis (IMA): Modern Trends and Applications, 20-24 September 2015, Kalamata, Greece
18. Batrinou A., Georgiou E., Devouros S., Tataridis P., Chatzilazarou A (2015) Detection of ochratoxin in malts and beers by the ELISA method, Preconference Workshop on Food Technology 2015 Conference: Innovation and Safety of Foods and Beverages, Technological Educational Institute of Athens, 2-3 June 2015.

19. Konstantinos Sflomos, Batrinou Anthimia, Bratakos Sotirios, Houhoula Dimitra, Markaki Panagiota, Massouras Theofilos, (2015) A SWOT analysis for selected organically grown agro-food products of the Mediterranean diet, IJFST 50th Celebration Conference: The future of food innovation, nutrition and technology, 17-19 Feb. 2015, Lincoln University New Zealand.
20. Batrinou A., Karathanos V., Proestos C., Sigala K., Sflomos K (2013) Detection of ochratoxin in grapes and vine products, International Conference on Food and Biosystems Engineering, 30 May-02 June 2013, Skiathos Island, Greece.
21. Batrinou A., D. Houhoula, K.Sigala, C. Proestos, K.Sflomos (2013) Effect of gamma irradiation on the allergenicity of macadamia nuts, EuroFoodChem Congress, May 07-10 2013, Istanbul
22. D. Houhoula, A. Batrinou, M. Athanasopoulou, G. Malogiannis, E. Nikolaidis, K.Sflomos, S. Koussissis (2013) Quantitation of aflatoxins, ochratoxins and fumonisins with the direct competitive ELISA in foods, EuroFoodChem Congress, May 07-10 2013, Istanbul
23. Kanapitsas A., Batrinou A., Aravantinos A, Markaki P (2013) Effect of gamma irradiation on the production of aflatoxin B1 by *Aspergillus parasiticus* in currants originated from Greece, EuroFoodChem Congress, May 07-10 2013, Istanbul
24. S. J. Konteles, A. Batrinou, I.F.Strati, D. Valta, I. Dimopoulou, V. Spiliotis (2011) Viability studies of *Salmonella* Typhimurium in simulated gastric and enteric fluid by flow cytometry, 7th International Conference "IMA 2011-Instrumental Methods of Analysis-Modern Trends and Applications" 18-22 Sept. 2011, Chania, Crete Greece
25. Batrinou A., K. Sflomos, A. Aravantinos, P. Zoumpoulakis, G. Hatziandreou (2010) Elimination of allergenic proteins with electromagnetic irradiation, 2nd International Conference on Radiation Sciences and Applications, Egypt, 28/3 - 1/4/2010
26. Batrinou, A., Koraki, D., Sinanoglou, V., Pletsa, V. (2007), "Quantification of genetically modified soy in processed foods by Real-Time PCR", in 5th International Congress on Food Technology, 9-11 March 2007, Thessaloniki, Greece.
27. Sinanoglou, V., Batrinou, A., Tzimas, S., Panopoulou, N., Sflomos, K. (2007) "Changes in colour characteristics of irradiated foods", in 5th International Congress on Food Technology, 9-11 March 2007, Thessaloniki, Greece.
28. Batrinou, A., Sinanoglou, V., Konteles,, S., Seiragakis, G., Sflomos, K., (2007) "Application of electromagnetic energy for inhibition of food allergy" in 5th International Congress on Food Technology, 9-11 March 2007, Thessaloniki, Greece.
29. Batrinou, A., Paschou, M., Stavroulakis, V., Sinanoglou, V. (2007) "The influence of information in shaping attitudes towards genetically modified foods", in 5th International Congress on Food Technology, 9-11 March 2007, Thessaloniki, Greece
30. Batrinou A., Sinanoglou, V., Gogkou A., Sakellaris G. (2006), "Genetically modified maize: exploring consumer acceptance", Προφορική ανακοίνωση στο *98th EAAE Seminar*, 29/7-2/7 2006, Mediterranean Agronomic Institute of Chania, Crete, Greece
31. V.J. Sinanoglou, A. Batrinou, , D.Timbis and K. Sflomos, (2006), "Effects of γ-irradiation on a range of specially selected foods". Προφορική ανακοίνωση στο: "2nd biennial International Congress on Bioprocessing in Food Industries", ICBF2006, 18-21 June 2006, Patras, Greece

6.3. Σε Ελληνικά Συνέδρια (ΕΣ) με κριτές:

1. Α. Μπατρίνου, Τ. Χριστοφοράτου, Σ. Χαμόδρακας (1988) «Δομικά και λειτουργικά γνωρίσματα των πρωτεινών S36 και S38 του χορίου της Δροσόφιλας, όπως προέκυψαν

από την ανάλυση των αμινοξικών τους χαρακτηριστικών», 10ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρίας Βιολογικών Επιστημών, Πάτρα 1988

2. Δ. Αγραφιώτης, Ν. Πασχάλη, Δ. Βαγιανού-Αγγελάκη, Α. Μάινα, Α. Μπατρίνου (1998) "*Η σύγχρονη Βιοτεχνολογία στην Ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων: Ερευνα Delphi*", 6ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρίας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων και 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρίας Διατροφής και Τροφίμων, "Βιομηχανία Τροφίμων, Διατροφή και Δημόσια Υγεία", Θεσσαλονίκη 19-21 Νοεμβρίου 1998

3. Δ. Αγραφιώτης, Ν. Πασχάλη, Δ. Βαγιανού-Αγγελάκη, Α. Μάινα, Α. Μπατρίνου (1998) "Η Θετική στάση στις επιπτώσεις της σύγχρονης Βιοτεχνολογίας στην Γεωργία και Διατροφή¨Ερευνα Delphi", 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο Προαγωγής και Αγωγής Υγείας, Αθήνα 11-13 Δεκεμβρίου 1998

4. Δ.Αγραφιώτης, Ν. Πασχάλη, Δ. Βαγιανού-Αγγελάκη, Α. Μάινα, Α. Μπατρίνου (1998), "Επιπτώσεις της σύγχρονης Βιοτεχνολογίας στην Διατροφή και Υγεία",2ο Πανελλήνιο Συνέδριο Προαγωγής και Αγωγής Υγείας, Αθήνα 11-13 Δεκεμβρίου 1998

5. Δ.Αγραφιώτης, Ν. Πασχάλη, Δ. Βαγιανού-Αγγελάκη, Α. Μάινα, Α. Μπατρίνου (1998) . "Μελλοντικές επιπτώσεις της Βιοτεχνολογίας-Γενετικής Μηχανικής στους τομείς Γεωργίας και Τροφίμων: Οφέλη και κίνδυνοι για το περιβάλλον", 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο Προαγωγής και Αγωγής Υγείας, Αθήνα 11-13 Δεκεμβρίου 1998

6. Α. Μπατρίνου (2002) «Ασφάλεια και ποιότητα γενετικά τροποποιημένων τροφίμων: τα πρόσφατα δεδομένα γιά την υγεία και το περιβάλλον», 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Προαγωγής και Αγωγής Υγείας, Αθήνα, 5-7 Δεκεμβρίου 2002

7. Α.Μ. Μπατρίνου (2004) «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα: επιπτώσεις στην υγεία και το περιβάλλον», 3ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, 2004

8. Α.Μ. Μπατρίνου, Ε. Δημητρίου, Δ. Λιάτσος (2004) «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα: έρευνα γνώμης σπουδαστών Τριτοβάθμιας εκπαίδευσης», 3ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, 2004

9. Κ.Σφλώμος, Α. Μπατρίνου, Β. Πλέτσα, Β. Σινάνογλου, Κ.Ψυχής (2005) «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στην ανιχνευσιμότητα γενετικά τροποποιημένων τροφίμων», 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα 31/3 και 1-2/4/2005

10. Β. Σινάνογλου, Κ. Σφλώμος, Ν. Πανοπούλου, Σ. Λάλας, Α. Μπατρίνου, Ι. Κανδαράκης (2005) «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και στην λιπιδική σύσταση του κρόκου του αυγού», 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο Σύγχρονες Τάσεις στον τομέα των λιπών και ελαίων, Αθήνα 8-9/6/2005

11. Α. Μπατρίνου, Β. Σινάνογλου, Σ.Β. Ραμαντάνης, Δ. Κοράκη, Α. Λουίζη-Σκυλλάκου, Β. Πλέτσα (2005) «Εφαρμογή ποιοτικής και ποσοτικής RT-PCR γιά την ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων που έχουν υποστεί γ-ακτινοβόληση», 1ο Συνέδριο ΕΠΕΑΚ «Αρχιμήδης» Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική αντιμετώπιση, ΤΕΙ Αθήνας, 24-26 Νοεμβρίου 2005

12. Δ. Τυμπής, Β. Ι. Σινάνογλου, Α. Μπατρίνου, Σ. Κοντελές, Κ.Σ. Σφλώμος (2005), «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στον κρόκο του αυγού (μικροβιακό φορτίο, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και λιπιδική σύστάση του κρόκου», 1ο Συνέδριο ΕΠΕΑΚ «Αρχιμήδης» Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική αντιμετώπιση, ΤΕΙ Αθήνας, 24-26 Νοεμβρίου 2005

13. Α. Μπατρίνου, Δ. Κοράκη, Α. Καραγκούνη, Β. Σινάνογλου, Κ.Σφλώμος, Β. Πλέτσα. (2007), «Επίδραση της ιονίζουσας ακτινοβολίας στην ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων συστατικών στα τρόφιμα», 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα 29-31/3/2007

14. Α. Μπατρίνου (2008), «Εφαρμογές γενετικής τροποποίησης σε παραγωγικά ζώα», 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προιόντα του, Αθήνα 10-12/10/2008

15. Β. Σινάνογλου, Α. Μπατρίνου, Σ. Κοντελές, Ε. Στρατή, Κ. Σφλώμος (2009) «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στο μικροβιακό φορτίο, στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, στη σύσταση των λιπαρών οξέων και στην αλλεργιογόνο δράση βρώσιμων μαλακίων», Ημέρες Χημείας Τροφίμων, Αθήνα 13-14 Φεβ. 2009

16. Α. Μπατρίνου, Δ. Τυμπής, Β. Σινάνογλου (2009) «Γενετικά Τροποποιημένη Σόγια: πρόσφατα δεδομένα», Ημερίδα του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας, 11 Ιουνίου 2009,

17. Μπατρίνου Α και Κοράκη Θ (2009) Γενετικά τροποποιημένο καλαμπόκι: πρόσφατα δεδομένα στην ΕΕ, 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Ρέθυμνο, 15-18 Οκτ. 2009

18. Μπατρίνου Α, Χατζηανδρέου Γ, Στρίκου Δ, Σινάνογλου Β, Σφλώμος Κ (2010) «Ανίχνευση τυχαίας παρουσίας αλλεργιογόνων φιστικιού σε τρόφιμα με ταχείες ανοσοχημικές μεθόδους», 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΔΕΔΥΤ (Διεπιστημονική Εταιρία Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων) Σύγχρονες Αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών, Θεσσαλονίκη 4-6 Ιουνίου 2010

19. Α. Μπατρίνου (2010), «Κλωνοποίηση παραγωγικών ζώων: πρόσφατα δεδομένα», 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προιόντα του, Αθήνα 24-26/11/2010

20. Β. Σινάνογλου, Θ. Σπηλιωτόπουλος, Α. Μπατρίνου, Ε. Στρατή, Φ. Μάντης, Ι. Μπιζέλης (2010), «Λιπαρά οξέα ενδομυικού και ενδοκοιλιακού λίπους. Συγκριτική μελέτη σε παραγωγικά ζώα», 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προιόντα του, Αθήνα 24-26/11/2010

21. Μπατρίνου Α, Σταματέλου Γ, Φουντούλη Τ (2012) Ανίχνευση γενετικά τροποποιημένης σόγιας σε ζωοτροφές με ταχεία ανοσοαναλυτική μέθοδο, Πανελλήνιο Συνέδριο Meat Days 2012, 29-30 Σεπ και 1 Οκτ 2012, Αθήνα.

22. Χούχουλα Δ.Π., Μπατρίνου Α., Γιαννάκης Γ., Φίλιος Κ., Σίσκος Ε., Τούλης Δ., Κυρανά Β.Ρ., Λουγκοβόης Β.Π., Επίπεδα ισταμίνης σε τυποποιημένα και κονσερβοποιημένα προϊόντα ιχθυηρών που καταναλώνονται ευρέως στην Ελλάδα», 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, ΜΕC Παιανίας, Αθήνα

23. D.P. Houhoula, A. Batrinou, P. Chaniotis, L. Grafas, D. Kizis, V.R. Kyrana, V.P. Lougovois and S. Koussissis, Quantification of Aflatoxins in Foods using the direct competitive ELISA Technique. (προφορική ανακοίνωση) 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, ΜΕC Παιανίας, Αθήνα

24. Batrinou A., Lantzouraki D., Sinanoglou V.J., Fragkouli C., Spiliotis V. (2013) Antimicrobial effect of pomegranate juice (*Punica granatum* L.) on *Staphylococcus aureus* strains., ανακοίνωση στο 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, ΜΕC Παιανίας, Αθήνα.

25. Μπατρίνου Α., Χούχουλα Δ., Καμπανοπούλου Μ., Μακρυγιάννης Κ., Μαρκάκη Π. Ανίχνευση αφλατοξίνης με ταχεία ανοσοαναλυτική μέθοδο σε καρυκεύματα της Ελληνικής αγοράς. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, ΜΕC Παιανίας, Αθήνα

26. Μπατρίνου Α., Κολοκυθά Κ., Παναγή Α., Ερμιζίδου Α., Βράιλας Κ, Σπηλιώτης Β. Εφαρμογές κυτταρομετρίας ροής στην μελέτη βιωσιμότητας προβιοτικών μικροοργανισμών σε γαλακτοκομικά προϊόντα, 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, ΜΕC Παιανίας, Αθήνα.

27. Τσέκου Χρήστος, Κατσούφη Σταματίνα, Στρατή Ειρήνη, Μπατρίνου Ανθιμία και Κουσίσης Σταμάτης, Ανάκτηση και ανάλυση καροτενοειδών μετά από ενζυμική κατεργασία αποβλήτων βιομηχανικής τομάτας. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο

Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, ΜΕΣ Παιανίας, Αθήνα.

28. Μπατρίνου Α., Χουχούλα Δ., Μαυρίδου Α. «Ανίχνευση μυκοτοξινών με ταχεία ανοσοαναλυτική μέθοδο σε τρόφιμα της Ελληνικής αγοράς», 9ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΠΕΒ «Το περιβάλλον και ο άνθρωπος», 5 Δεκεμβρίου 2014 , Ιδρυμα Ιατροβιολογικών Ερευνών Ακαδημίας Αθηνών.

29. Μπατρίνου Α. και Ραμαντάνης Σ. (2015) Κλωνοποιημένο κρέας: πρόσφατα δεδομένα σχετικά με την ασφάλεια του. Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προιόντα του, Θεσσαλονίκη, 27 Φεβ-1 Μαρτ. 2015

30. Μάριος-Άγγελος Μπανανής, Ευθυμιάδου Διαμάντω, Ανθιμία Μπατρίνου, Αναστάσιος Κριεμπάρδης (2015), *In vitro* επίδραση των ουραιμικών τοξινών σε ερυθρά αιμοσφαίρια από υγιείς αιμοδότες, προστασία από την αντιοξειδωτική δράση του *Punica granatum*, 5ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τεχνολόγων Ιατρικών Εργαστηρίων- Βιοιατρικών εργαστηριακών Επιστημών, 21-23 Μαίου 2015, Πολεμικό Μουσείο, Αθήνα

31. Α. Μπατρίνου, Μ. Κατσιγίνη, Γ. Σιδέρη, Δ. Χούχουλα, Σ. Παπαθεοδώρου, Ε. Στρατή, Β. Σινάνογλου, ΜΕΛΕΤΗ ΑΝΤΙΜΥΚΗΤΙΑΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ ΦΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΥΜΑΤΩΝ, 12ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής Αθήνα, 29-31 Μαΐου 2019

32. Dimitrios Ourailoglou, Irini F. Strati, Anthimia Batrinou, Spyros Koulouris, Maria Giannakourou, Spyros Papadakis and Vassilia J. Sinanoglou Cold water extracts of aromatic plants for the preparation of instant beverage blends, 8ο Πανελλήνιο Συνέδριο Greek Lipid Forum: Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα των Λιπιδίων, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Παρασκευή 21 Ιουνίου 2019

33. Λυσιμάχου Τ. Νεφέλη, Καλογερής Αντώνιος, Μάντης Φώτης, Παπαθεοδώρου Σπύρος, Χούχουλα Δήμητρα, Τυμπής Δημήτρης, Μπατρίνου Ανθιμία: *CAMPYLOBACTER*: ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΜΟΡΙΑΚΗ ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΝΩΠΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, 13ο Πανελλήνιο Συνέδριο Δημόσιας Υγείας, 17-20 Μαρτίου 2020, Αθήνα

34. Καλογερής Αντώνιος, Λυσιμάχου Τ. Νεφέλη, Αντωνόπουλος Διονύσης, Παπαθεοδώρου Σπύρος, Παναγή Ανδρούλα, Μπατρίνου Ανθιμία : Ανίχνευση του γένους *Cronobacter* σε νωπά τρόφιμα της Ελληνικής αγοράς, 13ο Πανελλήνιο Συνέδριο Δημόσιας Υγείας, 17-20 Μαρτίου 2020, Αθήνα

35. Παπαθεοδώρου Σπύρος-Ανδρέας, Χορμόβας Βαλάντης, Τσέτσο Γεώργιος, Στεφάνου Βαλεντίνα, Μπατρίνου Ανθιμία, Αντωνόπουλος Διονύσης, Χούχουλα Δήμητρα ΜΕΛΕΤΗ ΜΟΡΙΑΚΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΩΝ ΕΚΧΥΛΙΣΗΣ DNA ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΟΓΕΝΩΝ ΠΑΘΟΓΟΝΩΝ ΣΕ ΝΕΡΟ ΚΑΙ ΣΕ ΔΕΙΓΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, 13ο Πανελλήνιο Συνέδριο Δημόσιας Υγείας, 17-20 Μαρτίου 2020, Αθήνα

36. Αλβανίδη Αλεξάνδρα, Αδαμοπούλου Μαρία, Καλαρέμας Βασίλης, Λυσιμάχου Τ. Νεφέλη, Καλογερής Αντώνιος, Μπατρίνου Ανθιμία: ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΥΚΗΤΙΑΚΟΥ ΦΟΡΤΙΟΥ ΚΛΙΜΑΤΙΣΤΙΚΩΝ ΣΕ ΙΔΡΥΜΑ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ, 13ο Πανελλήνιο Συνέδριο Δημόσιας Υγείας, 17-20 Μαρτίου 2020, Αθήνα

37. Β. Μπίρτσας, Α. Μπατρίνου, Α. Ντίνου, Ι. Ρούτσιας, Β. Γεννηματά, Α. Ινιωτάκη, Μ. Σπυροπούλου, Α. Τσακρής, ΣΥΧΝΟΤΗΤΕΣ MICA ΠΟΛΥΜΟΡΦΙΣΜΩΝ ΣΕ ΥΓΙΗ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΛΗΘΥΣΜΟ, 12ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ανοσολογίας, 2-4 Δεκεμβρίου 2022, Θεσσαλονίκη.

7.4. Βραβεύσεις:

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

6.5. Κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους

1. Σπηλιώτης Β και Μπατρίνου Α (2014), Βιομηχανική Μικροβιολογία, Εκδόσεις Δίσιγμα, Θεσσαλονίκη
2. Μπατρίνου Α. και Πλέτσα Β. (2010) «Γενετικά Τροποποιημένα Τρόφιμα: Πόσο απειλούν την δημόσια υγεία;», κεφάλαιο 25 στο βιβλίο «Κλινική Διατροφή» Β Εκδοση, Ν. Κατσιλάμπρος, Εκδόσεις Βήτα, Αθήνα.
3. Μπατρίνου Α. (2005) «Παραγωγή γενετικά τροποποιημένου κρέατος», στο «Το Κρέας και τα προιόντα του: παραγωγή-τεχνολογία-υγιεινή», σελ.91-103, Θεσσαλονίκη 2005, *Εκδόσεις Σύγχρονη Παιδεία*
4. Μπατρίνου Α. και Ραμαντάνης Σ.Β. (2005) «Μοριακή Βιολογία της πρωτείνης prion», στο βιβλίο «Το Κρέας και τα προιόντα του: παραγωγή-τεχνολογία-υγιεινή», σελ. 593-610, Θεσσαλονίκη 2005, *Εκδόσεις Σύγχρονη Παιδεία.*
5. Σ.Β. Ραμαντάνης, Α. Μπατρίνου και Ν. Πόγγας (2005) Γενική παθογένεια των μεταδοτικών σπογγιόμορφων εγκεφαλοπαθειών. Κίνδυνοι γιά την δημόσια υγεία από την υποκλινική λοίμωξη ανθρώπου και ζώων» σελ. 610-621, Θεσσαλονίκη 2005, *Εκδόσεις Σύγχρονη Παιδεία.*
6. Βαγιανού-Αγγελάκη, Δ., Μπατρίνου, Α, Αγραφιώτης, Δ. (2003) «Μελλοντικές επιπτώσεις της Βιοτεχνολογίας στην Γεωργία και την διαδικασία παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων-έρευνα Bio-Delphi» στο «Υγεία, Αρρώστια, Κοινωνία: τόποι και τρόποι σύμπλεξης» του Δ. Αγραφιώτη, Εκδόσεις Δαρδάνος, σελ.166-237

6.6.Μονογραφίες

1. Α. Μπατρίνου (2011) «Σύγχρονη Βιοτεχνολογία Τροφίμων**:** Γενετικά Τροποποιημένα Τρόφιμα», Ιατρικές Εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης, Αθήνα, (σελίδες 196), **Κωδικός Εύδοξου 13256188**
2. Α. Μπατρίνου (2001) «Γενετικά Τροποποιημένα Τρόφιμα», Ιατρικές Εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης, Αθήνα (100 σελίδες). **Κωδικός Εύδοξου 13256363**
3. Α. Μπατρίνου (1998) «Γονιδιακή Θεραπεία», Ιατρικές Εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης, Αθήνα (170 σελίδες**)**
4. Batrinou A. (1989) "University-industry link in Biotechnology: the opinion of UK academics", MSc Thesis, Imperial College, London, UK (106 pages)
5. Batrinou A. (1990) "The location, development and expansion of the global pharmaceutical industry", MSc Thesis, Imperial College, London, UK (80 pages) (Η εργασία αυτή αναφέρεται στο βιβλίο των Lesley Richmond, Julie Stevenson και Alison Turton «The Pharmaceutical Industry: a guide to historical records» 2003, Ashgate Publishing Ltd, σελ. 561).

6.7. Δημοσιεύσεις σε άλλα περιοδικά

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

6.8. Εκπαιδευτικές σημειώσεις και δραστηριότητες

1. Μπατρίνου, Α. (2008) «Εισαγωγή στην Βιοτεχνολογίας Τροφίμων», Σημειώσεις για το μάθημα της «Βιοτεχνολογίας Τροφίμων» στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ ΑΘΗΝΩΝ, Αθήνα, σελίδες 141
2. Μπατρίνου Α (2009) «Εισαγωγή στην Βιοτεχνολογία », Σημειώσεις για το μάθημα της «Βιοτεχνολογίας» στο Τμήμα Ιατρικών Εργαστηρίων του ΤΕΙ ΑΘΗΝΩΝ, Αθήνα, σελίδες 187
3. Σπηλιώτης Β και Μπατρίνου Α (2010) «Εργαστηριακές Ασκήσεις Βιομηχανικής Μικροβιολογίας,» Σημειώσεις για το εργαστήριο της Βιομηχανικής Μικροβιολογίας στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ ΑΘΗΝΩΝ, Αθήνα
4. Ανάρτηση εκπαιδευτικού υλικού (διαφάνειες, ασκήσεις, quiz, video) σε όλα τα διδασκόμενα μαθήματα στην πλατφόρμα e-class του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (https://e-class.uniwa.gr/)

6.8. 1. Επίβλεψη προπτυχιακών διπλωματικών εργασιών
(Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (πρώην Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ)

1. «Η μοντέρνα Βιοτεχνολογία έναντι των βιολογικών τεχνικών στην παραγωγή τροφίμων», Σκλαβενίτη Μαρία, Αλεξογιάννη Αγγελική, 2002
2. «Ανάλυση Βιομηχανίας Βιοτεχνολογίας ΗΠΑ», Γκόγκου Αντιγόνη, 2005
3. «Συνύπαρξη και ιχνηλασιμότητα συμβατικών, γενετικά τροποποιημένων και βιολογικών καλλιεργειών», Παπαγιάννης Θεμιστοκλής, Χατζηαποστόλου Ελευθέριος, 2008
4. «Ο ρόλος της πληροφόρησης στην αποδοχή της βιοτεχνολογίας», Σταυρουλάκης Βασίλης, 2008
5. «Γενετικά τροποποιημένο καλαμπόκι», Λαχανιώτη Ανδριανή, Κώνστα Ελένη, 2008
6. «Ανάπτυξη βιολογικής μαρμελάδας: οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και μικροβιακή σταθερότητα», Στέλιος Κουτσολουκάς, Κώστας Καλαβρέζος, 2008
7. «Ελεγχος μη επιθυμητών συστατικών νεοφανών τροφίμων», Φουντούλη Σταματίνα Σταματέλου Γαρυφαλιά, 2010
8. «Ανίχνευση τυχαίας παρουσίας αλλεργιογόνων φιστικιού σε τρόφιμα με την μέθοδο ELISA», Στρίκου Δ., 2010.
9. «Εφαρμογή ταχείας ανοσοαναλυτικής μεθόδου (ELISA) για την ανίχνευση ισταμίνης σε ιχθυηρά, Γιαννάκης Γ και Κωνσταντίνος Φ, 2010
10. «Ερευνα γνώμης για τα γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα», Λιάτσος Διονύσης, Δημητρίου Εύη, 2011
11. «Διαγονιδιακά ψάρια», Νότη Στέλλα, 2011
12. «Γενετικά τρόφιμα φυτικής προέλευσης», Ανδρουλιδάκης Ζαχαρίας, 2011
13. «Εφαρμογές κυτταρομετρίας ροής σε γαλακτοκομικά προϊόντα», Βράιλας Κ και Ερμιζίδου Α, 2011

14. «Πράσινη Βιοτεχνολογία, Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα και κλιματική αλλαγή», Σαβουιδάκης Δ., 2011
15. «Ανάλυση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων με ανίχνευση πρωτείνης ή DNA: σύγκριση δύο μεθόδων», Θεοδώρου Α., Δράκου Α. , 2011
16. «Επισήμανση νεοφανών τροφίμων με ισχυρισμούς διατροφής και υγείας: επισκόπηση της Ελληνικής αγοράς», Γκινοσάτης Σ. και Ραφελέτος Κ, 2011
17. «Εφαρμογές μοριακών μεθόδων ταυτοποίησης βακτηρίων γαλακτικού οξέως σε γιαούρτια», Σούρσου Α και Νάκου Ν, 2011
18. «Εφαρμογή της μεθόδου PCR στην ανιχνευσιμότητα γενετικά τροποποιημένων τροφίμων», Ζησιάδη Π και Καλογερής Α, 2011
19. «Πρόσφατες εφαρμογές γενετικής τροποποίησης σε τρόφιμα» Ρέτση Α. Και Γιαννακοπούλου Ε. , 2011
20. «Ανίχνευση μυκοτοξινών σε δείγματα τροφίμων με ταχεία ανοσοαναλυτική μέθοδο (ELISA)». Παντελή Μ και Μπακατσέλου Σ., 2011
21. «Εφαρμογές ELISA για ανίχνευση αλλεργιογόνου σουσαμιού σε τρόφιμα», Κατέρη Ε. 2011
22. «Διατροφικές συνήθειες και συχνότητα κατανάλωσης τροφίμων: εκτίμηση συμμόρφωσης σύμφωνα με τις συστάσεις της Μεσογειακής Διατροφής», Κουσουλού Ε., 2012
23. «Ταχείες μέθοδοι ταυτοποίησης παθογόνων μικροοργανισμών σε τρόφιμα» Αγρίτη Κ. , 2012
24. «Ανάλυση Γενετικά Τροποποιημένων Πρωτεϊνών σε Ζωοτροφές», Σταματέλου Γαρυφαλλιά, Φουντούλη Σταματίνα, 2012
25. «Ταχεία ανίχνευση αφλατοξίνης σε δημητριακά πρωινού με ELISA", Τυλιγάδας Παναγιώτης, Πέτρου Παναγιώτης, Σεπ 2012
26. «Μελέτες βιωσιμότητας *Salmonella* Typhimurium σε συνθετικό γαστρικό υγρό και τρόφιμα διαφορετικής ρυθμιστικής ικανότητας με κυτταρομετρία ροής», Βαλτά Δήμητρα, Δημοπούλου Ισιδώρα, 2013
27. «Εφαρμογές ταχείας ανοσοδοκιμασίας σε σταφύλια και προιόντα οινοποίησης για την ανίχνευση μυκοτοξινών», Φορτούνη Ελισσάβετ, 2013
28. "Θερμική αντίσταση της *Listeria monocytogenes*: μεταβλητότητα στελεχών», Ακριδοπούλου Βασιλική, 2013
29. «Σύγκριση Κυτταρομετρίας ροής με Κλασσική Μικροβιολογία σε εμπορικά προϊόντα που περιέχουν Ζυμομύκητες», Δεδεγκίκα Μαρία, 2014
30. «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα και περιβάλλον», Βαμνιές Δημήτρης, 2014
31. «Συγκριτική μελέτη βιολογικών και συμβατικών τροφίμων», Καπαράκου Ελευθερία, 2014
32. «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα: πιθανοί κίνδυνοι και κοινωνικοοικονομικά προβλήματα», Γουβαλάρη Σταυρούλα, Πιταροκοίλη Φωτεινή, 2014
33. «Ανίχνευση αφλατοξίνης με ταχεία ανοσοαναλυτική μέθοδο σε καρυκεύματα της Ελληνικής αγοράς» Καμπανοπούλου Μαρία, Μακρυγιάννης Κώστας, 2014
34. «Ανίχνευση ωχρατοξίνης σε οίνους και οινικά αποστάγματα», Δεμέναγα Μαργαρίτα, 2015
35. «Η επίδραση της κανέλας στην ανάπτυξη του *Staphylococcus aureus*", Μανιάτη Κατερίνα, 2015
36. «Χρήση ακινητοποιημένων κυττάρων ζύμης στην Βιομηχανία τροφίμων και ποτών», Κυριαζής Θεόδωρος, 2015
37. «Έλεγχος της υγιεινής κατάστασης επιφανειών στο σύστημα HACCP: εφαρμογή της μεθόδου της Βιοφωταύγειας» Σαράντου Λήδα, Μαμφρέδα Αδαμαντία, Ιαν. 2015
38. «Ανίχνευση αφλατοξινών Μ1 στο γάλα» Καραχρήστου Ιωάννα, Ταμπρατζή Κωνσταντίνα, 2015
39. «Ανίχνευση ωχρατοξίνης Α σε κριθάρι, βύνη και μπύρα με την μέθοδο competitive ELISA», Δεβούρος Σπύρος, Γεωργίου Ηλίας, 2015
40. «Η μικροβιολογία του κεφίρ», Τσουμπρής Γιώργος, Κιοβέκρη Ευγενία, 2015

41. «Ελεγχος Βιωσιμότητας Μικροοργανισμών σε Προβιοτικά και Φαρμακευτικά Προϊόντα», Μπελεγρίνη Μαριλένα, Τριανταφύλλου Ελένη, 2016
42. «Κοιλιοκάκη: μία περίπτωση τροφικής δυσανεξίας», Μπέλου Ειρήνη, Γκώνια Στυλιανή, 2016
43. «Μικροβιακή σταθερότητα απαστερίωτων χυμών φρούτων και λαχανικών» Παπαλαζάρου Μαρία, Γεωργακοπούλου Σταυρούλα, 2016
44. «Μελέτη γονιδιακής έκφρασης του *Saccharomyces cerevisiae* σε συνθήκες ωσμοτικού stress», Κωστοπούλου Αλίκη, Δημητρακοπούλου Μαρία, 2016
45. «Βιοτεχνολογική παραγωγή 1,3-προπανοδιόλης μέσω της αξιοποίησης σογιαλεύρου και γλυκερόλης ως παραπροϊόντα της βιομηχανίας παραγωγής βιοντίζελ» Παπαδάκη Κατερίνα, 2017
46. «Ταχεία Ανίχνευση Αφλατοξινών σε Βιολογικά Προϊόντα με τη Μέθοδο ELISA», Προμπονάς Διονύσης, Πέπονα Ιωάννα, Μάιος 2017
47. «Μικροβιακή Αλλοίωση και Κίνδυνοι σε Σταφίδα Ζακύνθου», Μαρούδα Δήμητρα, 2017
48. «Μελέτη της ανθεκτικότητας διαφόρων στελεχών του παθογόνου μικροοργανισμού *Salmonella* spp. σε μαγιονέζα» Λυσιμάχου Νεφέλη, 2018
49. «Ανίχνευση αφλατοξίνης Μ1 σε παραδοσιακά Ελληνικά τυριά», Καψάλη Χριστιάνα, 2019
50. «Ελεγχος αντιβακτηριδιακής δράσης επιφανειών σύμφωνα με το πρωτόκολλο ISO 22196 σε *Staphylococcus aureus*», Κλαδούρη Δήμητρα, Μουστάκα Μαρία, 2019
51. «Ανίχνευση *Salmonella* σε συμπληρώματα διατροφής», Μαργετίδης Στάθης, 2019
52. «Ελεγχος αντιβακτηριδιακής δράσης επιφανειών σύμφωνα με το πρωτόκολλο ISO 22196 σε *Escherichia coli*», Φωτεινή Καντέλη, Βασιλική Μαρίνα Τσιάπλα, Ιούλιος 2019
53. «Διερεύνηση της επίδρασης υπερήχων στην ελάττωση μικροβιακού φορτίου Ολικής Μεσόφιλης Χλωρίδας χυμού πορτοκαλιού», Ναταλία Γατσά, Σεπτέμβριος 2019
54. «Το παθογόνο βακτήριο στα τρόφιμα: πρόσφατα δεδομένα στην ΕΕ» Χασάνδρα Μαρία, Παπαδημητρίου Κωστάντια, 18/2/2020
55. «Μελέτη αντιμυκητιακής δράσης φυτικών εγχυμάτων», Κατσιγίνη Μαρία, Σιδέρη Παναγιώτα, 20/7/2020
56. «Μελέτη βιωσιμότητας προβιοτικών μικροοργανισμών σε συμπληρώματα διατροφής», Κουλουρίδη Ναταλία-Αναστασία, Φουντούκου-Μακρυπίδη Ελένη, 30/9/2020
57. «Το τροφιμογενές παθογόνονο *Campylobacter*», Κρισίλια Σοφία Ευαγγελία, παρουσίαση 25/2/2021
58. «Η ζύμωση της ελιάς», Μαρία Πατσιλίβα, παρουσίαση 25/2/2021
59. «*Listeria monocytogenes* σε τυριά», Κατσιμίλη Μαρία, παρουσίαση 25/2/2021
60. «Αλλοιώσεις τροφίμων από τους μύκητες *Aspergillus* και *Penicillium*», Χρυσούλα Παυλοπούλου, παρουσίαση 25/2/2021
61. «Σπορογόνα βακτήρια στα τρόφιμα: πρόσφατα δεδομένα», Κωνσταντίνος Κωστανίκος, Γρηγόρης Μυζήθρας, ανάληψη 15/10/ 2020
62. «Τα τροφιμογενή παθογόνα της οικογένειας Enterobacteriaceae», Γεωργία Οικονομοπούλου, Τζεμαλή Κεχαγιά, ανάληψη Οκτ.2020
63. «Ανάπτυξη ανθεκτικότητας σε αντιβιοτικά των παθογόνων μικροοργανισμών σε τρόφιμα», Μαθού Ελισάβετ, Γιατροπούλη Ανθούλα, ανάληψη Οκτ.2020
64. «Μελέτη της συν-καλλιέργειας *Listeria* και προβιοτικών μικροοργανισμών σε μαλακά άσπρα τυριά», Παπαδοπούλου Θάλεια, Οκτ. 2020
65. "Τα βακτήρια γαλακτικού οξέως στην ζύμωση αλλαντικών", Σαπουνάς Στέφανος, ανάληψη Χειμ. 2021-22
66. "Ζύμωση αλλαντικών", Τομάζου Ελένη, ανάληψη Χειμ. 2021-22
67. *"Yersinia enterocolitica* στα τρόφιμα" ανάληψη, Αθανασοπούλου Ευφροσύνη, Κυριαζοπούλου Γρηγορία, ανάληψη Χειμ. 2021-22

68. “Στελέχη *Escherichia coli* (STEC) στα τρόφιμα”, Ελευθερία Σταυρίδου, ανάληψη Χειμ. 2021-22
69. “Η σημασία της παραγωγής λιπαρών οξέων βραχείας αλυσίδας (short-chain fatty acids, SCFA) από προβιοτικούς μικροοργανισμούς”, Μερμίτογλου Μιχαήλ, ανάληψη Χειμ. 2021-22
70. “Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης φυσικών εκχυλισμάτων”, Μπλέτζος Δημήτρης ανάληψη Χειμ. 2021-22
71. “Μελέτη αλληλεπίδρασης μικροοργανισμών με αντιοξειδωτικές ενώσεις”, Μητσοπούλου Αθανασία, ανάληψη Χειμ. 2021-22
72. “Αλληλεπίδραση ανθρώπινου μικροβιώματος με τρόφιμα, Αβράμη Χριστίνα, ανάληψη Εαρ. 2021-22
73. “Μελέτη αντιοξειδωτικής δράσης ενώσεων μετά από γαστροεντερική προσομοίωση”, Στέρπη Ευσταθία, Γεωργακοπούλου Παναγιώτα, ανάληψη Εαρ. 2021-22
74. “Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης αιθέριων ελαίων, Αλοίζου Ελένη, ανάληψη Εαρ. 2021-22
75. “Εντερόκοκκοι σε τρόφιμα”, Κοσκινά Δήμητρα, Μπούγια Κωνσταντίνα, ανάληψη Εαρ. 2021-22
76. “Ανθρώπινο μικροβίωμα και διατροφή”, Κάτσος Δημήτρης, ανάληψη Εαρ. 2021-22
77. ‘Αλλεργιογόνα στα τρόφιμα”, Τούλης Ιωάννης, Νικολαΐδη Τριανταφυλλιά, ανάληψη Εαρ. 2021-22
78. “Εφαρμογές Next Generation Sequencing (NGS) σε τρόφιμα,” Παπαδοπούλου Σοφία Φαίδρα, ανάληψη Εαρ. 2021-22
79. “Εφαρμογές Next Generation Sequencing (NGS) σε γαλακτοκομικά προϊόντα”, Παύλου Άγγελος, Κομνηνός Ιωάννης, ανάληψη Εαρ. 2021-22
80. “Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης συστατικών χαρουπιού”, Αποστόλου Χριστίνα, ανάληψη Χειμ. 2022-23
81. “Εφαρμογές μικροβιακής ζύμωσης σε φυτικούς σπόρους”, Κουρουμλίδης Συμεών, Ξαιδαράς Ιωάννης, ανάληψη Χειμ. 2022-23
82. “Παρασκευή χαρουπόμελου και μελέτη βιοδραστικότητας”, Κώνστα Ινώ Ανελίζα, ανάληψη Χειμ. 2022-23
83. “Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης υδρογελών με εγκλεισμένα νανοσωματίδια μετάλλων”, Ανδριάκαινα Μαρία Ελένη, ανάληψη Χειμ. 2022-23
84. “Ανάλυση πρωτεϊνών φυτικών σπόρων με ηλεκτροφόρηση”, ανάληψη Εαρ. 2022-23
85. “Παρασκευή αλκοολούχου ροφήματος μέσω ζύμωσης του χαρουπόμελου με *Saccharomyces cerevisiae”,* Γκρόσιου Χριστίνα, Καρατζίκου Σταματίνα, ανάληψη Εαρ. 2022-23
86. “Χρήσεις του γένους *Bifidobacterium* στα γαλακτοκομικά προϊόντα. Πρόσφατα δεδομένα", Παναγιώτης Γεωργιάδης, ανάληψη Εαρ. 2022-23
87. «Καταμέτρηση μικροβιακού πληθυσμού σε γάλα με την μέθοδο της αγωγιμομετρίας», Πόπη Σιδέρη, παρουσίαση Εαρινό 2023.

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

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

6.8.3.Επίβλεψη διπλωματικών εργασιών σε Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών

Α) του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων τους Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής

1. «Αναδυόμενος Μικροβιολογικός Κίνδυνος στα Τρόφιμα από Εντεροβακτήρια που παράγουν Καρβαπενεμάσες (Carbapenemase producing *Enterobacteriaceae*)», Ρούσσου Αλεξάνδρα, παρουσίαση 26 Φεβ.2019
2. «Ανίχνευση και ταυτοποίηση ειδών του παθογόνου βακτηρίου *Campylobacter* σε τρόφιμα», Λυσιμάχου Νεφέλη, παρουσίαση 29/10/2020
3. «Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης αφεψημάτων και εγχυμάτων από βότανα της Ελληνικής φύσης», Γαλαύτη Παρασκευή, παρουσίαση 5/11/2020
4. «Ανίχνευση και ταυτοποίηση με μοριακές μεθόδους του αναδυόμενου παθογόνου *Cronobacter sakazakii* σε τρόφιμα», Καλογερής Αντώνης, παρουσίαση 30/9/2020
5. «Μελέτη του σχηματισμού βιοφιλμ από μικροοργανισμούς σε παραγωγικές μονάδες,» Αλεξοπούλου Νίκη, ανάληψη Οκτ.2020
6. «Μελέτη της πολλαπλασιαστικής ικανότητας μικροοργανισμών που συμμετέχουν σε ζυμώσεις με διαφορετικά υποστρώματα με την μέθοδο της αυτόματης νεφελομετρίας», Κουκά Γεωργία, ανάληψη Οκτ. 2020
7. «Χρήση προβιοτικών μικροοργανισμών σε επιδόρπια γάλακτος», Ταχλιαμπούρη Φλώρα, παρουσίαση 23/2/2021
8. «Εφαρμογή τεχνολογιών CRISPR σε τροφιμογενή βακτήρια», Νέζη Σοφία, παρουσίαση 7/2022
9. Έλεγχος υγιεινής επιφανειών με την μέθοδο της ATP βιοφωταύγειας, Κουτρούλη Στεφανία, ανάληψη Μάιος 2022

10. Μελέτη επίδρασης μικροβιακών ζυμώσεων σε φυτικούς σπόρους, Δήμοβιτς Σοφία, ανάληψη Μάιος 2022
11. Μελέτη της μεταβολής της αντιοξειδωτικής ικανότητας φυτικών συστατικών σε προσομοίωση γαστρεντερικού συστήματος, Κώστα Χριστίνα, ανάληψη Μάιος 2022
12. "Μελέτη μικροβιακής ζύμωσης φυτικών προϊόντων με βάση μικροβιακή κοινότητα αποτελούμενη από ζύμες και βακτήρια", Μαρία Γούτη Ανάληψη Οκτ.2023
13. "Ζύμωση *Saccharomyces cerevisiae* για την παραγωγή αλκοολούχου ροφήματος εμπλουτισμένου σε βιοδραστικά συστατικά", Δημήτρης Βούρτης, Ανάληψη Οκτ.2023
14. «Μελέτη αντιμυκητιακής δράσης εκχυλίσματος *Origanum majorana*», Κρισίλια Σοφία, Ανάληψη Οκτ.2023

Β) του τμήματος Βιολογίας, ΕΚΠΑ

1. «Μικροενθυλάκωση προβιοτικών μικροοργανισμών σε φυσικά υδροκολλοειδή και μελέτη επιβίωσης τους σε προσομοίωση γαστρικών συνθηκών», Αλεξάνδρα Σκλάβου, ανάληψη Ιούνιος 2023

Μέλος σε επτά (11) επιτροπές αξιολόγησης Μεταπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών.

6.8.4 Επίβλεψη Διδακτορικών διατριβών

1. «Αξιοποίηση συστατικών χαρουπιού (*Ceratonia siliqua*) μέσω μικροβιακών ζυμώσεων”, Κατερίνα Πυροβόλου, τεχνολόγος τροφίμων MSc, ημερομηνία ανάληψης Απρίλιος 2022

6.9. Συμμετοχή ως εισηγήτρια σε ημερίδες και εκπαιδευτικά σεμινάρια:

1. Εισήγηση σε ημερίδα “Νέες προοπτικές και σύγχρονες προκλήσεις στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων”, 26/5/2023, Συνεδριακό Κέντρο Π.Λύτρας-Πανεπιστημιούπολη Άλσους Αιγάλεω, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, Αθήνα
2. Εισήγηση σε επιστημονική ημερίδα «Θέματα Βιοασφάλειας», με θέμα «Βιοασφάλεια και Τρόφιμα», Ελληνική Εταιρία Βιοασφάλειας, 10/5/2019, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, Αμφιθέατρο Πανεπιστημιούπολης 1.
3. Εισήγηση σε εκπαιδευτικό σεμινάριο με τίτλο «Ίδρυση και Διαπίστευση Εργαστηρίων Ελέγχου Ποιότητας Τροφίμων», Πανελλήνια Ενωση Βιοεπιστημόνων (ΠΕΒ) Αθήνα 17-18 Οκτ. 2014
4. Εισήγηση σε επιστημονική ημερίδα «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα: επιπτώσεις στην Υγεία και στο Περιβάλλον» στα πλαίσια του ΠΜΣ "Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση Περιβαλλοντικών Θεμάτων με Επιπτώσεις στην Υγεία» της Ιατρικής Σχολής του Εθνικού

και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών σε σύμπραξη με την Σχολή Επιστημών Υγείας και Πρόνοιας του Τ.Ε.Ι. Αθηνών", 18/1/2013, Αίθουσα Κωστής Παλαμάς, Αθήνα

5. Εισήγηση σε επιστημονική ημερίδα «Ιχνηλασιμότητα γενετικά τροποποιημένων τροφίμων στην ΕΕ», που διεξάχθηκε στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας, 16 Μαρτίου 2011.
6. Εισήγηση σε επιστημονική ημερίδα με θέμα «Συνάντηση φορέων για συζήτηση σε θέματα Συνύπαρξης μεταξύ Γενετικά Τροποποιημένων καλλιεργειών και μη Γενετικά Τροποποιημένων καλλιεργειών στην Ελλάδα», που πραγματοποιήθηκε στο Ινστιτούτο Βιολογικών Ερευνών και Βιοτεχνολογίας του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών στις 15/3/2007 στα πλαίσια του Ερευνητικού προγράμματος Co-Extra της Ευρωπαϊκής Ενωσης.
7. Εισήγηση στην τηλεοπτική εκπομπή «Εις Υγείαν» που προβλήθηκε από το κανάλι ALTER στις 13/6/2006 ώρα 11.45 με θέμα «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα»
8. Εισήγηση σε ημερίδα με θέμα «Genetically Modified Food" στα αγγλικά στο Women's International Club Athens, 23/11/2010
9. Εισήγηση σε στρογγυλό τραπέζι με θέμα «Βιοτεχνολογία και κοινωνία» στα πλαίσια της «Εβδομάδας Επιστήμης και Τεχνολογίας», 5/7/2005, Ζάπειο Μέγαρο, Αθήνα, Θέμα παρουσίασης: «Βιοτεχνολογία στα τρόφιμα: αιτία ανησυχίας ή σιγουριάς;»
10. Εισήγηση σε επιστημονική διημερίδα «Οι προκλήσεις της Βιοτεχνολογίας στον σύγχρονο κόσμο» στην αίθουσα τελετών Παρνασσός. Αθήνα 27-28/5/2005. Θέμα: « Βιοτεχνολογία και διατροφή κατά τον 21ο αιώνα»
11. Εισήγηση σε Προπτυχιακό πρόγραμμα *Εισήγηση με θέμα: "Μεταλλαγμένα τρόφιμα",* στα πλαίσια του προπτυχιακού προγράμματος "Γενικές αρχές υγιεινής διατροφής, κλινική διατροφή", της Εθνικής Σχολής Δημόσιας Υγείας, Έδρα Διατροφής και Βιοχημείας, 8/11/2000

7. Ερευνητικά Προγράμματα (ΕΠ)

1. **ΕΠ9**: «Σαμιώτικες Γεύσεις» 1/2/2021-31/12/2021
2. **ΕΠ8**: «**GRE-Taste: η Γεύση της Ελλάδας**», Σύμβαση Πρόσθετης Απασχόλησης, κωδ. έργου Τ1ΕΔΚ-02015 » με ΚΕ 80206, Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας (ΕΛΚΕ) του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος (Δι.Πα.Ε.), από 1-10-2019 μέχρι 31-12-2019 και από 18/5/2020 ως 31/12/2020 Απασχόληση στο πακέτο ΕΕ2 «Συλλογή, δημιουργία και μετάφραση ψηφιακού περιεχομένου, με παραδοτέα: Καταγραφή σύμφωνα με διεθνή έργα των διατροφικών χαρακτηριστικών των πιάτων και ποτών της Κεντρικής και Ανατολικής Μακεδονίας και της Θράκης»
3. **ΕΠ7**: Αναπληρώτρια Επιστημονικά Υπεύθυνη του έργου με τίτλο «ΟΛΙΣΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΦΥΤΟΥ STEVIA REBAUDIANA ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΜΕ ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ ΜΕΘΟΔΩΝ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗΣ ΠΙΚΡΗΣ _ TASTESTEVIA_ Τ1ΕΔΚ-00235» (κωδικός έργου 80536) (Ε.Υ. Βασίλειος Σπηλιώτης, Καθηγητής ΠΑΔΑ). ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ ΠΡΑΚΤΙΚΟΥ ΤΗΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗΣ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΕΡΕΥΝΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΚΕ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ ΜΕ ΑΡ. 6/20-03-2019, Διάρκεια από 1/1/2020 ως 31/12/2020
4. **ΕΠ6**: Αναπληρώτρια Επιστημονικά Υπεύθυνη του έργου με τίτλο «ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΩΝ ΠΟΛΥΣΑΚΧΑΡΙΤΩΝ ΥΨΗΛΗΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ ΑΠΟ ΜΑΚΡΟΦΥΚΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΘΑΛΑΣΣΩΝ ΚΑΙ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ

ΒΙΟΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ_BIOALGAEFOOD_T1ΕΔΚ-00232) (Ε.Υ. Βασίλειος Σπηλιώτης, Καθηγητής ΠΑΔΑ) (κωδικός έργου 80539) ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ ΠΡΑΚΤΙΚΟΥ ΤΗΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗΣ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΕΡΕΥΝΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΟΥ ΕΛΚΕ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ ΜΕ ΑΡ. 6/20-03-2019, Διάρκεια από 1/1/2020 ως 31/12/2020

5. **ΕΠ5**: «**Αρχιμήδης ΙΙΙ-Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο ΤΕΙ Αθήνας**», υποέργο 42 με τίτλο «Λειτουργικά και δυνητικώς επιβλαβή συστατικά τροφίμων. Επίδραση ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας με στόχο την παραγωγή ασφαλών προιόντων», με επιστημονικό υπεύθυνο τον κο Κ. Σφλώμο. Διάρκεια 2/7/2012 ως 30/4/2014.
   Συνολική διάρκεια: 10 μήνες
6. **ΕΠ4**: «**Αρχιμήδης Ι-Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο ΤΕΙ-Αθήνας**», Πρόγραμμα ΕΠΕΑΚ ΙΙ , «Αρχιμήδης», (συνεργασία του ΤΕΙ Αθήνας με το Εθνικό Ιδρυμα Ερευνών) «Μελέτη παραγόντων που επηρεάζουν την παραγωγή ΥΓΙΕΙΝΩΝ & ΑΣΦΑΛΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ με προηγμένες τεχνολογικές μεθόδους» με επιστημονικό υπεύθυνο τον κο Κ. Σφλώμο. Εφαρμογή μεθόδων γιά την ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων (μέθοδος PCR).
   i. Από 1/7/2004 ως 31/12/2004
   ii. Από 1/1/2005 ως 31/12/2005
   iii. Από 2/1/2006 ως 31/8/2006
   Συνολική διάρκεια: 2 έτη και 2 μήνες
7. **ΕΠ3**: «**Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων και συμπληρωμάτων διατροφής βασισμένων στην μεσογειακή δίαιτα και την βιοποικιλότητα της ελληνικής χλωρίδας**», σε συνεργασία με το ΤΕΙ Αθήνας, έργο που χρηματοδοτήθηκε από την Γ.Γ.Ε.Τ. στο πλαίσιο της δράσης 4.5.1.Σ.Π.-Τ.Φ., (1/10/2005-31/8/2006)
   Διάρκεια 11 μήνες
8. **ΕΠ2**: «**Σχεδιασμός και την ανάπτυξη νέου προϊόντος σοκολατοποιίας που περιέχει ζωντανούς μικροοργανισμούς *Bifidobacterium***» σε συνεργασία με την εταιρία ΓΙΩΤΗ Α.Ε. Πρόγραμμα ΠΑΒΕ (Προγράμματα Ενίσχυσης Βιομηχανικής Ερευνας) σε συνεργασία με το ΤΕΙ Αθήνας διάρκειας από 1/12/1999 έως 30/5/2001
   Συνολική διάρκεια: 6 μήνες
9. **ΕΠ1**: «**Ανάπτυξη προϊόντος τύπου πιροσκί μακράς διάρκειας ζωής με χρήση τροποποιημένων ατμοσφαιρών**», Πρόγραμμα ΠΑΒΕ (Προγράμματα Ενίσχυσης Βιομηχανικής Ερευνας) σε συνεργασία με το ΤΕΙ Αθήνας (4/1/1999-28/4/1999)
   Συνολική διάρκεια: 4 μήνες
10. Πρόγραμμα “Co-Extra” (Traceability of GMOs and Coexistence with conventional products to preserve consumer’s choice), Integrated Project of the European Commission through its FP6, based on the “farm to fork” approach. Συμμετοχή μέσω του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών. (2005-2009)
    Συνολική διάρκεια: 4 έτη
11. Ερευνα Delphi: «Μελλοντικές επιπτώσεις της Βιοτεχνολογίας στην Γεωργία, Παραγωγή και Επεξεργασία Τροφίμων», DGXII, Πρόγραμμα Γεωργίας και Αλιείας (FAIR) Ευρωπαική Επιτροπή, Εθνική Σχολή Δημόσιας Υγείας (1997-1998), Συνολική διάρκεια: 1 έτος

8. Ξένες γλώσσες

ΑΓΓΛΙΚΑ	Άριστη γνώση (Μεταπτυχιακά διπλώματα σε αναγνωρισμένο πανεπιστήμιο του Ηνωμένου Βασιλείου, First Certificate in English, General Certificate of Education Examination)
ΓΑΛΛΙΚΑ	Αριστη γνώση, Επίπεδο Γ2, Διπλώματα SORBONNE I & SORBONNE II
ΗΛ.ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	πιστοποιητικό ECDL (2017), Microsoft Office (Word, Excel, Powerpoint), Στατιστικό πρόγραμμα SPSS 16.0, Statistica

9. Αλλο επιστημονικό έργο

1. **Reviewer** στα παρακάτω επιστημονικά περιοδικά:
   i. Innovative Food Science and Emerging Technologies
   ii. Analyst
   iii. Radiation Physics and Chemistry
   iv. Microorganisms
   v. Processes
   vi. Foods
   vii. Molecules
   viii. Biosensors
   ix. Applied Sciences
   x. Food Bioscience

2. Guest Editor special issue in the journal “Applied Sciences”: Foodborne pathogens: Hygiene and Safety

3. Επιμέλεια επιστημονικού-εκπαιδευτικού συγγράμματος τίτλος: «Αυτοεκπαίδευση στην Βιοτεχνολογία» με την συνεργασία της Αγροτικής Τράπεζας και την επιχορήγηση του κοινοτικού προγράμματος Commet (1997)
4. Μέλος της Ελληνικής Εταιρίας Βιοτεχνολογίας (ΕΛΕΒ),
5. Μέλος της Πανελλήνιας Ενωσης Βιοεπιστημόνων (ΠΕΒ)
6. Ολοκλήρωση προγράμματος BLS (Basic Life Support) από το European Resuscitation Council (ERC) (the European Interdisciplinary Council for Resuscitation Medicine and Emergency Medical Care). 15/04/2019 Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, Πανεπιστημιούπολη 1, Αθήνα

10.Διοικητικό Έργο

Φεβ 2020-σήμερα:	Επιστημονικός Υπεύθυνος Πρακτικής Άσκησης Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (Αρ. Απόφασης Συνέλευσης Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων 4/2020)

Μάρτιος 2019-σήμερα: Μέλος του Δικτύου Ακαδημαϊκών Συμβούλων και Δικτύου Μεντόρων του Τμήματος Συμβουλευτικής Σταδιοδρομίας και Προσανατολισμού (Αρ. Απόφασης Συνέλευσης Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων 3/2019)

29 Σεπ 2020: Μέλος ειδικής τριμελούς επιτροπής (ΕΤΕ) για αξιολόγηση εκπόνησης διδακτορικής διατριβής του Τσιαντά Κωνσταντίνου στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (Αρ. Απόφασης Συνέλευσης Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων 14/2020)

12 Φεβ 2020: Εισηγητική Επιτροπή για την σύνταξη Εισηγητικής Έκθεσης σχετικά με τον διορισμό του κ. Βασίλειου Νικολού, Ι.Δ.Α.Χ. Ε.ΤΕ.Π. στην κατηγορία Ε.ΔΙ.Π. του Τμήματος Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών της Σχολής Επιστημών Τροφίμων. Ορίσθηκε από τον Κοσμήτορα της Σχολής Επιστημών Τροφίμων με την με αριθμό 14348/12-02-2020 Απόφαση.

4 Ιουλίου 2019: Αναπληρωματικό μέλος Εφορευτικής Επιτροπής για την ανάδειξη Προέδρου και Αντιπροέδρου του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, (Αριθμ. Πρωτοκ.: 32991/4-7-2019)

Οκτώβριος 2022 Επιτροπή Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (επικαιροποίηση επιτροπής Πράξη 17/03-10-2023) Παρακολούθηση, επικαιροποίηση ΠΠΣ σε σχέση με την στοχοθεσία.

Οκτώβριος 2022 Επιτροπή Εξωστρέφειας (ιστοσελίδα, μέσα κοινωνικής δικτύωσης) Προβολή τμήματος και επιστημονικών νέων/δρώμενων κτλ στα ΜΚΔ. Διαρκής επικαιροποίηση της ιστοσελίδας (επικαιροποίηση επιτροπής Πράξη 17/03-10-2023)

Οκτώβριος 2022 Επιτροπή Σεμιναριακών Διαλέξεων: Οργάνωση των διαλέξεων, δικτύωση με εξ. Συνεργάτες ιστοσελίδας (επικαιροποίηση επιτροπής Πράξη 17/03-10-2023)

3 Οκτ 2023: Μέλος ειδικής τριμελούς επιτροπής (ΕΤΕ) για αξιολόγηση εκπόνησης διδακτορικής διατριβής της κας Χρυσής Πετράκη στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (Αρ. Απόφασης Συνέλευσης Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων 17/03-10-2023)