
ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ

Όνομα: Ανθιμία-Αικατερίνη Μπατρίνου
Email: batrinou@uniwa.gr

07/2025

Τρέχουσα θέση:

7/2025: Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Επιστημών Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (Φ.Ε.Κ. Τεύχος Γ' 2508/09.07.2025)

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 6^η)
Ημερομηνία Λήψης: 26 Ιουλίου 1988 (βαθμός πτυχίου: **8,01**, 2^η)

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 Άριστα)

4. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑ

Γενικό Νοσοκομείο Παιδών 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 ψυχοσυγκολλητινών
- 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)
- Ακτινοβολήση αίματος και παραγώγων με ιονίζουσα ακτινοβολία

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

5. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΕ ΙΔΡΥΜΑΤΑ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

7/2025: Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Επιστημών Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (Φ.Ε.Κ. Τεύχος Γ' 2508/09.07.2025)

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')

1997-2018: Επιστημονικός συνεργάτης στο ΤΕΙ Αθήνας με σύμβαση εργασίας Ιδιωτικού Δικαίου Ορισμένου Χρόνου από Οκτώβριο 1997 ως Δεκ.2018

Συνολική Διδακτική και Εκπαιδευτική εμπειρία (συνοπτικά):

Προπτυχιακά μαθήματα:

- Αυτοδύναμη διδασκαλία συνολικά 18 έτη σε 12 μαθήματα Θεωρίας από το 2007 ως σήμερα
- Διδασκαλία σε 12 εργαστηριακά μαθήματα (από το 1997 ως σήμερα: 8068 ώρες σύνολο)
- Επίβλεψη προπτυχιακών εργασιών: 98

Μεταπτυχιακά μαθήματα:

- Συνολική διδακτική εμπειρία 12 ακαδημαϊκών ετών σε 7 διαφορετικά Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών σε Ελληνικά ΑΕΙ
- Επίβλεψη μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών: 17
- Συμμετοχή σε 25 επιτροπές αξιολόγησης μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών

Επίβλεψη Διδακτορικών Διατριβών:

- Επίβλεψη μίας διδακτορικής διατριβής
- Μέλος επταμελούς επιτροπής αξιολόγησης 5 διδακτορικών διατριβών

Συνολική προϋπηρεσία στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής: 27 έτη

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 2019-σήμερα, συνδιδασκαλία στην Θεωρία, χειμερινό εξάμηνο 2019-20 και 2020-21)
- Μικροβιολογία Τροφίμων και Μικροβιολογική Ανάλυση (Εργαστήριο 2019 ως σήμερα και συνδιδασκαλία στην Θεωρία, εαρινό εξάμηνο 2019-20 και 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

A) Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής,**Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων**

Με σύμβαση εργασίας Ιδιωτικού Δικαίου Ορισμένου Χρόνου από Οκτώβριο 1997 έως 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)

B) Σχολή Επαγγελματιών 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)

Τμήμα Οδοντιατρικής Τεχνολογίας

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
 έως 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 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 **(6 Ακαδημαϊκά έτη, 2018-19 ως 2024-25)**
2. **ΠΜΣ** Τμήμα Βιολογίας, «Βιοτεχνολογία», ΕΚΠΑ **3 εξάμηνα** (εαρινά) 2021-22 , 2022-23, 2023-24
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 12 ακαδημαϊκών ετών σε 6 διαφορετικά Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών σε Ελληνικά ΑΕΙ

5.3. Επίβλεψη προπτυχιακών και μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών

- **Σύνολο προπτυχιακών εργασιών ως επιβλέπουσα:**

- 98 (41 την τριετία 2021-2024)
- και 7 στο παλαιότερο τμήμα Ιατρικών Εργαστηρίων του ΤΕΙ Αθήνας
- Σύνολο μεταπτυχιακών εργασιών ως επιβλέπουσα:
 - 17 (9 την τριετία 2021-2024)

5.3.1. Επίβλεψη προπτυχιακών διπλωματικών εργασιών

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (και πρώην Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ)

1. Σκλαβενίτη Μαρία, Αλεξογιάννη Αγγελική (2002) «Η μοντέρνα Βιοτεχνολογία έναντι των βιολογικών τεχνικών στην παραγωγή τροφίμων»,
2. Γκόγκου Αντιγόνη (2005) «Ανάλυση Βιομηχανίας Βιοτεχνολογίας ΗΠΙΑ»
3. Παπαγιάννης Θεμιστοκλής, Χατζηαποστόλου Ελευθέριος (2008) «Συνύπαρξη και ιχνηλασιμότητα συμβατικών, γενετικά τροποποιημένων και βιολογικών καλλιεργειών»
4. Σταυρουλάκης Βασίλης (2008) «Ο ρόλος της πληροφόρησης στην αποδοχή της βιοτεχνολογίας»
5. Λαχανιώτη Ανδριανή, Κώνστα Ελένη (2008) «Γενετικά τροποποιημένο καλαμπόκι»
6. Στέλιος Κουτσολουκάς, Κώστας Καλαβρέζος (2008) «Ανάπτυξη βιολογικής μαρμελάδας: οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και μικροβιακή σταθερότητα»
7. Φουντούλη Σταματίνα Σταματέλου Γαρυφαλιά (2010) «Ελεγχος μη επιθυμητών συστατικών νεοφανών τροφίμων»
8. Στρίκου Διονυσία (2010) «Ανίχνευση τυχαίας παρουσίας αλλεργιογόνων φιστικιού σε τρόφιμα με την μέθοδο ELISA»
9. Γιαννάκης Γ και Κωνσταντίνος Φ, (2010) «Εφαρμογή ταχείας ανοσοανλυτικής μεθόδου (ELISA) για την ανίχνευση ισταμίνης σε ιχθυηρά»
10. Λιάτσος Διονύσης, Δημητρίου Εύη (2011) «Ερευνα γνώμης για τα γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα»
11. Νότη Στέλλα (2011) «Διαγονιδιακά ψάρια»
12. Ανδρουλιδάκης Ζαχαρίας (2011) «Γενετικά τρόφιμα φυτικής προέλευσης»
13. Βράιλας Κ και Ερμιζίδου Α (2011) «Εφαρμογές κυτταρομετρίας ροής σε γαλακτοκομικά προϊόντα»
14. Σαβουιδάκης Δ (2011) «Πράσινη Βιοτεχνολογία, Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα και κλιματική αλλαγή»
15. Θεοδώρου Α., Δράκου Α. (2011) «Ανάλυση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων με ανίχνευση πρωτεΐνης ή DNA: σύγκριση δύο μεθόδων»
16. Γκινোসάτης Σ. και Ραφελέτος Κ (2011) «Επισήμανση νεοφανών τροφίμων με ισχυρισμούς διατροφής και υγείας: επισκόπηση της Ελληνικής αγοράς»
17. Σούρσου Α και Νάκου Ν (2011) «Εφαρμογές μοριακών μεθόδων ταυτοποίησης βακτηρίων γαλακτικού οξέος σε γιαούρτια»
18. Ζησιάδη Π και Καλογεράς Α (2011) «Εφαρμογή της μεθόδου PCR στην ανιχνευσιμότητα γενετικά τροποποιημένων τροφίμων»
19. Ρέτση Α. και Γιαννακοπούλου Ε. (2011) «Πρόσφατες εφαρμογές γενετικής τροποποίησης σε τρόφιμα»
20. Παντελή Μ και Μπακατσέλου Σ., (2011) «Ανίχνευση μυκοτοξινών σε δείγματα τροφίμων με ταχεία ανοσοανλυτική μέθοδο (ELISA)»
21. Κατέρη Ε. (2011) «Εφαρμογές ELISA για ανίχνευση αλλεργιογόνου σουσαμιού σε τρόφιμα»

22. Κουσουλού Ε. (2012) «Διατροφικές συνήθειες και συχνότητα κατανάλωσης τροφίμων: εκτίμηση συμμόρφωσης σύμφωνα με τις συστάσεις της Μεσογειακής Διατροφής»
23. Αργίτη Κ. (2012) «Ταχείες μέθοδοι ταυτοποίησης παθογόνων μικροοργανισμών σε τρόφιμα»
24. Σταματέλου Γαρυφαλλιά, Φουντούλη Σταματίνα (2012) «Ανάλυση Γενετικά Τροποποιημένων Πρωτεϊνών σε Ζωοτροφές»
25. Τυλιγάδας Παναγιώτης, Πέτρου Παναγιώτης (2012) «Ταχεία ανίχνευση αφλατοξίνης σε δημητριακά πρωινού με ELISA»
26. Βαλτά Δήμητρα, Δημοπούλου Ισιδώρα (2013) «Μελέτες βιωσιμότητας *Salmonella Typhimurium* σε συνθετικό γαστρικό υγρό και τρόφιμα διαφορετικής ρυθμιστικής ικανότητας με κυτταρομετρία ροής»
27. Φουρτούνη Ελισσάβητ (2013) «Εφαρμογές ταχείας ανοσοδοκιμασίας σε σταφύλια και προϊόντα οινοποίησης για την ανίχνευση μυκοτοξινών»
28. Ακριδοπούλου Βασιλική (2013) «Θερμική αντίσταση της *Listeria monocytogenes*: μεταβλητότητα στελεχών»
29. Δεδεγκίκα Μαρία (2014) «Σύγκριση Κυτταρομετρίας ροής με Κλασσική Μικροβιολογία σε εμπορικά προϊόντα που περιέχουν Ζυμομύκητες»
30. Βαμινές Δημήτρης (2014) «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα και περιβάλλον», , 2014
31. Καπαράκου Ελευθερία (2014) «Συγκριτική μελέτη βιολογικών και συμβατικών τροφίμων»
32. Γουβαλάρη Σταυρούλα, Πιταροκοίλη Φωτεινή (2014) «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα: πιθανοί κίνδυνοι και κοινωνικοοικονομικά προβλήματα»
33. Καμπανοπούλου Μαρία, Μακρυγιάννης Κώστας (2014) «Ανίχνευση αφλατοξίνης με ταχεία ανοσοανλυτική μέθοδο σε καρυκεύματα της Ελληνικής αγοράς»
34. Δεμέναγα Μαργαρίτα, (2015) «Ανίχνευση ωχρατοξίνης σε οίνους και οινικά αποστάγματα»,
35. Μανιάτη Κατερίνα (2015) «Η επίδραση της κανέλας στην ανάπτυξη του *Staphylococcus aureus*»
36. Κυριαζής Θεόδωρος (2015) «Χρήση ακινητοποιημένων κυττάρων ζύμης στην Βιομηχανία τροφίμων και ποτών»
37. Σαράντου Λήδα, Μαμφρέδα Αδαμαντία (2015) «Έλεγχος της υγιεινής κατάστασης επιφανειών στο σύστημα HACCP: εφαρμογή της μεθόδου της Βιοφωταύγειας»
38. Καραχρήστου Ιωάννα, Ταμπρατζή Κωνσταντίνα (2015) «Ανίχνευση αφλατοξινών M1 στο γάλα»
39. Δεβούρος Σπύρος, Γεωργίου Ηλίας (2015) «Ανίχνευση ωχρατοξίνης Α σε κριθάρι, βύνη και μύρα με την μέθοδο competitive ELISA»
40. Τσουμπής Γιώργος, Κιοβέκη Ευγενία (2015) «Η μικροβιολογία του κεφίρ»
41. Μπελεγρίνη Μαριλένα, Τριανταφύλλου Ελένη «Έλεγχος Βιωσιμότητας Μικροοργανισμών σε Προβιοτικά και Φαρμακευτικά Προϊόντα»
42. Μπέλου Ειρήνη, Γκώνια Στυλιανή (2016) «Κοιλιοκάκη: μία περίπτωση τροφικής δυσανεξίας»
43. Παπαλαζάρου Μαρία, Γεωργακοπούλου Σταυρούλα (2016) «Μικροβιακή σταθερότητα απαστερίωτων χυμών φρούτων και λαχανικών»
44. Κωστοπούλου Αλίκη, Δημητρακοπούλου Μαρία (2016) «Μελέτη γονιδιακής έκφρασης του *Saccharomyces cerevisiae* σε συνθήκες ωσμωτικού stress»
45. Παπαδάκη Κατερίνα, (2017) «Βιοτεχνολογική παραγωγή 1,3-προπανοδιόλης μέσω της αξιοποίησης σογιαλεύρου και γλυκερόλης ως παραπροϊόντα της βιομηχανίας παραγωγής βιοντίζελ»
46. Προμπονάς Διονύσης, Πέπωνα Ιωάννα (2017) «Ταχεία Ανίχνευση Αφλατοξινών σε Βιολογικά Προϊόντα με τη Μέθοδο ELISA»
47. Μαρούδα Δήμητρα (2017) «Μικροβιακή Αλλοίωση και Κίνδυνοι σε Σταφίδα Ζακύνθου»

48. Λυσιμάχου Νεφέλη (2018) «Μελέτη της ανθεκτικότητας διαφόρων στελεχών του παθογόνου μικροοργανισμού *Salmonella* spp. σε μαγιονέζα»
49. Καψάλη Χριστιάνα (2019) «Ανίχνευση αφλατοξίνης M1 σε παραδοσιακά Ελληνικά τυριά»
50. Κλαδούρη Δήμητρα, Μουστάκα Μαρία (2019) «Έλεγχος αντιβακτηριδιακής δράσης επιφανειών σύμφωνα με το πρωτόκολλο ISO 22196 σε *Staphylococcus aureus*»
51. Μαργετίδης Στάθης (2019) «Ανίχνευση *Salmonella* σε συμπληρώματα διατροφής»
52. Φωτεινή Καντέλη, Βασιλική Μαρίνα Τσιάπλα (2019) «Έλεγχος αντιβακτηριδιακής δράσης σύμφωνα με το πρωτόκολλο ISO 22196 σε *Escherichia coli*»
53. Ναταλία Γατσά (2019) «Διερεύνηση της επίδρασης υπερήχων στην ελάττωση μικροβιακού φορτίου Ολικής Μεσόφιλης Χλωρίδας χυμού πορτοκαλιού»
54. Χασάνδρα Μαρία, Παπαδημητρίου Κωσταντία (2020) «Το παθογόνο βακτήριο *Listeria monocytogenes* στα τρόφιμα: πρόσφατα δεδομένα στην ΕΕ»
55. Κατσιγίνη Μαρία, Σιδέρη Παναγιώτα (2020) «Μελέτη αντιμυκητιακής δράσης φυτικών εγχυμάτων»
56. Κουλουρίδη Ναταλία-Αναστασία, Φουντούκου-Μακρυπίδη Ελένη (2020) «Μελέτη βιωσιμότητας προβιοτικών μικροοργανισμών σε συμπληρώματα διατροφής»
57. Κρισίλια Σοφία Ευαγγελία (2021) «Το τροφιμογενές παθογόνο *Campylobacter*»
58. Μαρία Πατσιλίβα (2021) «Η ζύμωση της ελιάς»
59. Κατσιμίλη Μαρία (2021) «*Listeria monocytogenes* σε τυριά»
60. Χρυσούλα Παυλοπούλου (2021) «Αλλοιώσεις τροφίμων από τους μύκητες *Aspergillus* και *Penicillium*»
61. Κωνσταντίνος Κωστανίκος, Γρηγόρης Μυζήθρας (2021) «Σπορογόνα βακτήρια στα τρόφιμα: πρόσφατα δεδομένα»
62. Γεωργία Οικονομοπούλου, Τζεμαλή Κεχαγιά (2021) «Τα τροφιμογενή παθογόνα της οικογένειας *Enterobacteriaceae*»
63. Μαθού Ελισάβετ, Γιατροπούλη Ανθούλα (2021) «Ανάπτυξη ανθεκτικότητας σε αντιβιοτικά των παθογόνων μικροοργανισμών σε τρόφιμα»
64. Παπαδοπούλου Θάλεια (2021) «Μελέτη της συν-καλλιέργειας *Listeria* και προβιοτικών μικροοργανισμών σε μαλακά άσπρα τυριά»
65. Σαπουνάς Στέφανος (2022) «Τα βακτήρια γαλακτικού οξέος στην ζύμωση αλλαντικών»
66. Τομάζου Ελένη (2022) «Ζύμωση αλλαντικών»
67. Ελευθερία Σταυρίδου (2022) «Στελέχη *Escherichia coli* (STEC) στα τρόφιμα»
68. Μερμίτογλου Μιχαήλ (2022) «Η σημασία της παραγωγής λιπαρών οξέων βραχείας αλυσίδας (short-chain fatty acids, SCFA) από προβιοτικούς μικροοργανισμούς», , ανάλυση
69. Μπλέτζος Δημήτρης (2022) «Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης φυσικών εκχυλισμάτων»
70. Κάτσος Δημήτρης (2022) «Ανθρώπινο μικροβίωμα και διατροφή»
71. Τούλης Ιωάννης, Νικολαΐδη Τριανταφυλλιά (2022) «Αλλεργιογόνα στα τρόφιμα»
72. Παπαδοπούλου Σοφία Φαίδρα (2022) «Εφαρμογές Next Generation Sequencing (NGS) σε τρόφιμα»
73. Αθανασοπούλου Ευφροσύνη, Κυριαζοπούλου Γρηγορία (2023) «*Yersinia enterocolitica* στα τρόφιμα»
74. Μητσοπούλου Αθανασία (2023) «Μελέτη αλληλεπίδρασης μικροοργανισμών με αντιοξειδωτικές ενώσεις»
75. Αβράμη Χριστίνα (2023) «Αλληλεπίδραση ανθρώπινου μικροβιώματος με τρόφιμα
76. Στέρπη Ευσταθία, Γεωργακοπούλου Παναγιώτα (2023) «Μελέτη αντιοξειδωτικής δράσης ενώσεων μετά από γαστροεντερική προσομοίωση»
77. Αλοΐζου Ελένη (2023) «Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης αιθέριων ελαίων

78. Μπούγια Κωνσταντίνα, Κοσκινά Δήμητρα (2023) “Έντερόκοκκοι σε τρόφιμα”
79. Παύλου Άγγελος, Κομνηνός Ιωάννης (2023) “Εφαρμογές Next Generation Sequencing (NGS) σε γαλακτοκομικά προϊόντα”
80. Αποστόλου Χριστίνα (2023) “Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης συστατικών χαρουπιού”
81. Κουρουμλίδης Συμεών, Ξαιδαράς Ιωάννης (2023) “Εφαρμογές μικροβιακής ζύμωσης σε φυτικούς σπόρους”
82. Κώνστα Ινώ Ανελίζα (2023) “Παρασκευή χαρουπόμελου και μελέτη βιοδραστικότητας”
83. Ανδριάκα Μαρία Ελένη (2023) “Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης υδρογελών με εγκλεισμένα νανοσωματίδια μετάλλων”
84. Αποστόλου Αλεξάνδρα, Φουντά Βιολέτα (2023) «In vitro αξιολόγηση της αντιμικροβιακής ικανότητας φυτικών εκχυλισμάτων σε ζύμες»
85. Σιδέρη Πόπη (2023) «Καταμέτρηση μικροβιακού πληθυσμού σε γάλα με την μέθοδο της αγωγιμομετρίας»
86. Μιχαήλ Αλέξανδρος (2024) “Ανάλυση πρωτεϊνών φυτικών σπόρων με ηλεκτροφόρηση”
87. Γκρόσιου Χριστίνα, Καρατζίκου Σταματίνα (2024) “Παρασκευή αλκοολούχου ροφήματος μέσω ζύμωσης του χαρουπόμελου με *Saccharomyces cerevisiae*”
88. Νικόλαος Πατέρας, Νίκη Καλαφάτη (2024) “Σχηματισμός και ανίχνευση μικροβιακών βιοφιλμ σε παραγωγικούς χώρους τροφίμων”
89. Σαρουφίμ Μάρθα (2024) “Παρασκευή ζυμώμενου προβιοτικού ροφήματος με βάση το χαρουπόμελο”
90. Στεφανή Μαρία-Αγλαία, (2024) «Παραγωγή ζυμωμένου προβιοτικού ροφήματος με συμβιωτική καλλιέργεια ζυμών και βακτηρίων και τσάι του βουνού (*Sideritis* spp.)
91. Αναγνωστοπούλου Αναστασία «Μελέτη μικροβιολογικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών της kombucha», σε εξέλιξη
92. Κοτρίδη Κορνηλία «Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης επιφανειών με το πρωτόκολλο ISO 22196», σε εξέλιξη
93. Καλογεροπούλου Παναγιώτα «Εφαρμογή ξινής ζύμης σε ζυμώμενα προϊόντα: ανάλυση μικροβιολογικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών», σε εξέλιξη
94. Πανοπούλου Ελένη, Τσόγκα Χριστίνα «Μικροεγκλεισμός προβιοτικών μικροοργανισμών σε βρώσιμα υδροκολλοειδή», σε εξέλιξη
95. Γεωργιάδης Παναγιώτης «Χρήσεις του γένους *Bifidobacterium* στα γαλακτοκομικά προϊόντα. Πρόσφατα δεδομένα», σε εξέλιξη
96. Λιάπη Παναγιώτα, Χριστοδούλου Δανάη “Μικροενθυλάκωση προβιοτικών σε φυσικά υδροκολλοειδή”, σε εξέλιξη
97. Λύτρας Γιώργος “Η παρουσία *Listeria monocytogenes* σε μικροβιακά βιοφιλμ σε παραγωγικούς χώρους τροφίμων: ανίχνευση και τρόποι αντιμετώπισης”, σε εξέλιξη
98. Κουρκουνάκη Ζωή «Εφαρμογή μικροβιακών ζυμώσεων σε χαρουπόμελο», σε εξέλιξη

Τμήμα Ιατρικών Εργαστηρίων, ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ

1. Brahimi Nertila (2012) «Εφαρμογές νανοτεχνολογίας στην Ιατρική: πρόσφατα δεδομένα»,
2. Θεοδοσοπούλου Στέλα (2012) «Χρήση βλαστικών κυττάρων για θεραπεία: πρόσφατα δεδομένα και προοπτικές»
3. Τσανέλ Εύα, Χατζηδάφνη Καλλιόπη (2013) «Βιοτεχνολογική παραγωγή φαρμάκων με χρήση ανασυνδυασμένου DNA»
4. Χαράλάμπους Ιωάννα (2015) «Ανάλυση DNA και RNA γονιδίων καρκινικών ιστών»
5. Σάπκα Ελένη (2015) «Γενετικά τεστ για τη διάγνωση του καρκίνου»
6. Φλεβάρη Σταματίνα, Παπαδάκη Καλλιόπη (2017) «Μυκοτοξίνες στα τρόφιμα»

7. Αλβανίδη Αλεξάνδρα, Καλαρέμας Βασίλειος (2018) «Μυκητιακός έλεγχος κλιματιστικών»

5.3.2.Επίβλεψη διπλωματικών εργασιών σε Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών

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

1. Ρούσσου Αλεξάνδρα (2019) «Αναδυόμενος Μικροβιολογικός Κίνδυνος στα Τρόφιμα από Εντεροβακτήρια που παράγουν Καρβαπενεμάσες (Carbapenemase producing *Enterobacteriaceae*)»
2. Λυσιμάχου Νεφέλη (2020) «Ανίχνευση και ταυτοποίηση ειδών του παθογόνου βακτηρίου *Campylobacter* σε τρόφιμα»
3. Γαλαύτη Παρασκευή (2020) «Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης αφεψημάτων και εγχυμάτων από βότανα της Ελληνικής φύσης»
4. Καλογεράς Αντώνης (2020) «Ανίχνευση και ταυτοποίηση με μοριακές μεθόδους του αναδυόμενου παθογόνου *Cronobacter sakazakii* σε τρόφιμα»
5. Αλεξοπούλου Νίκη (2021) «Μελέτη του σχηματισμού βιοφιλμ από μικροοργανισμούς σε παραγωγικές μονάδες,»
6. Κουκά Γεωργία (2021) «Μελέτη της πολλαπλασιαστικής ικανότητας μικροοργανισμών που συμμετέχουν σε ζυμώσεις με διαφορετικά υποστρώματα με την μέθοδο της αυτόματης νεφελομετρίας
7. Ταχλιαμπούρη Φλώρα (2021), «Χρήση προβιοτικών μικροοργανισμών σε επιδόρπια γάλακτος»
8. Νέζη Σοφία (2022) «Εφαρμογή τεχνολογιών CRISPR σε τροφιμογενή βακτήρια»
9. Κουτρούλη Στεφανία (2023) «Έλεγχος υγιεινής επιφανειών με την μέθοδο της ATP βιοφωταύγειας», , ανάληψη Μάιος 2022
10. Δήμοβιτς Σοφία (2023) «Μελέτη επίδρασης μικροβιακών ζυμώσεων σε φυτικούς σπόρους»
11. Κώστα Χριστίνα (2023) «Μελέτη της μεταβολής της αντιοξειδωτικής ικανότητας φυτικών συστατικών σε προσομοίωση γαστρεντερικού συστήματος»
12. Μαρία Γούτη (2024) "Μελέτη μικροβιακής ζύμωσης φυτικών προϊόντων με βάση μικροβιακή κοινότητα αποτελούμενη από ζύμες και βακτήρια"
13. Βούρτης Δημήτρης (2024) "Ζύμωση *Saccharomyces cerevisiae* για την παραγωγή αλκοολούχου ροφήματος εμπλουτισμένου σε βιοδραστικά συστατικά"
14. Κρισίλια Σοφία (2024) «Μελέτη αντιμυκητιακής δράσης φυτικών εκχυλισμάτων»
15. Γκλαβάνου Ειρήνη «Μελέτη βιοδραστικότητας προβιοτικού ζυμώμενου ροφήματος φυτικών εκχυλισμάτων», ανάληψη Οκτ.2024, σε εξέλιξη

16. Μπιρμπίλη Μαρία Δήμητρα «Μικροβιακός χαρακτηρισμός προϊόντος ζύμωσης συμβιωτικής κοινότητας βακτηρίων και ζυμών», ανάληψη Οκτ.2024, σε εξέλιξη

B) του τμήματος Βιολογίας, ΕΚΠΑ

1. Σκλάβου Αλεξάνδρα (2024) «Μικροενθλάκωση προβιοτικών μικροοργανισμών σε φυσικά υδροκολλοειδή και μελέτη επιβίωσης τους σε προσομοίωση γαστρικών συνθηκών»

Μέλος επιτροπής αξιολόγησης στις Μεταπτυχιακές διπλωματικές εργασίες στο ΔΠΜΣ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ του Τμήματος Βιολογίας ΕΚΠΑ:

1. Ντούρο Ν. “Εργαστηριακή διερεύνηση κλινικών καλλιεργημάτων *Listeria monocytogenes*” (ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΛΟΓΙΑΣ, ΕΚΠΑ, ΔΠΜΣ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ, Ιούλιος 2024)
2. Γ. Παπαγεωργίου, “Έλεγχος αντοχής κλινικών καλλιεργημάτων σαλμονέλλας και σιγκέλλας σε κολίστινη”, (ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΛΟΓΙΑΣ, ΕΚΠΑ, ΔΠΜΣ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ, Νοέμβριος 2023)

Συνολικά μέλος σε 25 τριμελείς επιτροπές αξιολόγησης Μεταπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών (ΠΑΔΑ: 21, ΤΕΙ: 2, ΕΚΠΑ: 2)

5.3.3. Επίβλεψη Διδακτορικών διατριβών

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

5.3.4. Μέλος επταμελούς επιτροπής Διδακτορικών διατριβών

1. Ιωάννα Πιτερού (2024) “Ανάπτυξη πράσινων διεργασιών εγκλωβισμού βιοδραστικών ενώσεων σε βιοδιασπώμενους φορείς τροποποιημένης αποδέσμευσης”, Εθνικό Μετσόβειο Πολυτεχνείο, Σχολή Χημικών Μηχανικών, παρουσίαση 12/7/2024
2. Σπύρος Παπαθεοδώρου (2024) «Ανάπτυξη Καινοτόμου Μεθοδολογίας για την Ανίχνευση Παθογόνων Βακτηρίων στα Τρόφιμα», τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, παρουσίαση 13/6/2024

3. Αλίκη Τσάκη (2024) «Αντιοξειδωτική και αντιμικροβιακή δράση φυσικών εκχυλισμάτων της Ελληνικής Χλωρίδας. Ταυτοποίηση βιοδραστικών ενώσεων», τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, παρουσίαση 14/6/2024
4. Δέσποινα Βουγιουκλάκη (2024) «Ταυτοποίηση μεταβολιτών οξυγαλακτικών βακτηρίων σε μοντέλα εξομοίωσης ζυμωμένων τροφίμων», τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, παρουσίαση 25/6/2024
5. Διονύσης Αντωνόπουλος (2024) «Μελέτη των Γενετικών Πολυμορφισμών των κύριων Πρωτεϊνών στο Ελληνικό γάλα με στόχο την χρήση τους ως γενετικό αποτύπωμα στην παραγωγή και την νοθεία», τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, παρουσίαση 11/7/2024

6. Δημοσιεύσεις

Επιστημονικές δημοσιεύσεις (συνοπτικά):

Σε Διεθνή περιοδικά (papers) με κριτές:	43	(21 την τριετία 2021-2024)
Σε Διεθνή Συνέδρια (ΔΣ) με κριτές:	44	(20 την τριετία 2021-2024)
Σε Ελληνικά Συνέδρια (ΕΣ) με κριτές:	44	(3 την τριετία 2021-2024)
Κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους:	6	
Μονογραφίες:	5	
Συνολικές δημοσιεύσεις:	142	

Προφίλ στο Google Scholar (18/07/2025)

https://scholar.google.gr/citations?hl=el&user=tEuWqcIAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate

citations: 568

h-index: 14

i10-index: 17

6.1. Σε διεθνή περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές

1. Paper 1: Hamodrakas, SJ, Batrinou, A. and Christophoratos, 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
2. Paper 2: Batrinou, A.M. (2003) «The impact of genetically modified foods on quality of life» *Journal of Quality of Life Research*, 1 (4) 293-303
3. Paper 3: Gerolimatos 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
4. Paper 4: 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
 5. Paper 5: 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
 6. Paper 6: 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.
 7. Paper 7: Batrinou A., Spiliotis V, Sakellaris G (2008) “Acceptability of genetically modified maize by young people”, *British Food Journal*, Vol 110 (3): 250-259
 8. Paper 8: 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
 9. Paper 9: Batrinou A and Kanellou A (2009) “Healthy food options and advertising in Greece”, *Nutrition and Food Science*, 39(5):511-519
 10. Paper 10: 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
 11. Paper 11: 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
 12. Paper 12: 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
 13. Paper 13: 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
 14. Paper 14: 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
 15. Paper 15: 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>
 16. Paper 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. Paper 17: Alice Kostopoulou and Anthimia Batrinou. “Study of Gene Expression of *Saccharomyces cerevisiae* Under Osmotic Stress in Fermentation Processes”. *EC Nutrition* 13.7 (2018).
18. Paper 18: 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
19. Paper 19: 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>
20. Paper 20: 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>
21. Paper 21: Panagiotis Halvatsiotis, Argyris Siatelis, Panagiotis Koulouvaris, Anthimia Batrinou, Despina Vougiouklaki, Eleni Routsis, 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.
22. Paper 22: Vassilios Birtsas, Anthimia Batrinou, Amalia Dinou, John Routsias, Vassiliki Gennimata, Aliko Iniotaki, Maria Spyropoulou, Athanassios Tsakris, Distribution of *MICA* alleles and haplotypes associated with *HLA-B* in Greek population, *Human Immunology* 82 (2021) 588–592 <https://doi.org/10.1016/j.humimm.2021.04.006>
23. Paper 23: 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)
24. Paper 24: 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)
25. Paper 25: 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.
26. Paper 26: 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.
27. Paper 27: 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.
28. Paper 28: 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.

29. Paper 29: 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.
30. Paper 30: 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.
31. Paper 31: Laliotis, G. P., Batrinou, A., Giannakourou, M., Tsakali, E., Letsiou, S., Halvatsiotis, P., & Houhoula, D. (2023). Detection of Authentication of Meat Products by Low Cost Closed-tube Molecular Methods. *Journal of Food Research*, 12(4), 1-61.
32. Paper 32: 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>
33. Paper 33: Tsakali, E., Tsantes, A. G., Houhoula, D., Laliotis, G. P., Batrinou*, A., Halvatsiotis, P., & Tsantes, A. E. (2023). The Detection of Bacterial Pathogens, including Emerging *Klebsiella pneumoniae*, Associated with Mastitis in the Milk of Ruminant Species. *Applied Sciences*, 13(20), 11484.
34. Paper 34: Fortis, S. P., Batrinou, A., Georgatzakou, H. T., Tsamesidis, I., Albanidis, G., Papageorgiou, E. G., ... & Kriebardis, A. G. (2023). Effect of silica-based mesoporous nanomaterials on human blood cells. *Chemico-Biological Interactions*, 110784.
35. Paper 35: Tsakali E, Aggarwal R, Houhoula D, Konteles S, Batrinou A, VerheyenD, Van Impe JFM and Chatzilazarou A. Lactoferrin in breast milk-based powders. *Journal of Dairy Research* <https://doi.org/10.1017/S0022029923000778>
36. Paper 36: Pyrovolou K, Tataridis P, Revelou P-K, Strati IF, Konteles SJ, Tarantilis PA, Houhoula D, Batrinou A*. Fermentation of a Strong Dark Ale Hybrid Beer Enriched with Carob (*Ceratonia siliqua* L.) Syrup with Enhanced Polyphenol Profile. *Applied Sciences*. 2024; 14(3):1199. <https://doi.org/10.3390/app14031199>
37. Paper 37: Letsiou S, Pyrovolou K, Konteles SJ, Trapali M, Krisilia S, Kokla V, Apostolaki A, Founda V, Houhoula D, Batrinou* A. Exploring the Antifungal Activity of Various Natural Extracts in a Sustainable *Saccharomyces cerevisiae* Model Using Cell Viability, Spot Assay, and Turbidometric Microbial Assays. *Applied Sciences*. 2024; 14(5):1899. <https://doi.org/10.3390/app14051899>
38. Paper 38: Andriana E. Lazou, Panagiota-Kyriaki Revelou, Spiridoula Kougioumtzoglou, Irini F. Strati, Anastasia Kanellou, Anthimia Batrinou*. Cultured meat: A survey of awareness among Greek consumers[J]. *AIMS Agriculture and Food*, 2024, 9(1): 356-373. doi: 10.3934/agrfood.2024021
39. Paper 39: Revelou, P.K.; Konteles, S.J.; Batrinou, A.; Xagoraris, M.; Tarantilis, P.A.; Strati, I.F. *Origanum majorana* L. As Flavoring Agent: Impact on Quality Indices, Stability, and Volatile and Phenolic Profiles of Extra Virgin Olive Oil (EVOO). *Foods* 2024, 13, 3164. <https://doi.org/10.3390/foods13193164>
40. Paper 40: Ioanna Pitterou, Flora Kalogeropoulou, Andromachi Tzani, Konstantinos Tsiantas, Maria Anna Gatou, Evangelia Pavlatou, Anthimia Batrinou, Christina Fountzoula, Anastasios Kriebardis, Panagiotis Zoumpoulakis, Anastasia Detsi (2024) Development and optimization of hybrid nanosystems comprising of essential oil-loaded chitosan nanoparticles incorporated in alginate hydrogels, 2024, *Molecules*
41. Paper 41: Batrinou, A.; Tsakali, E.; Sinanoglou, V.J.; Eleni, P.M.; Pyrovolou, K.; Chatzilazarou, A.; Konteles, S.J. Effect of the *Bifidobacterium animalis* Subsp. *Lactis*, BB-12® on *Cronobacter sakazakii* Growth in Infant Formulas with Different Acid-Buffering Capacities. *Appl. Sci.* 2025, 15, 124. <https://doi.org/10.3390/app15010124>

42. Paper 42: Kokla V., Tzorakaki M., Karabotsos A., Batrinou A. (2025) Multi-analytical study for the mapping of damage and biological agents in Greek historical photographs of the period 1938-1948, *The European Physical Journal Plus* 140 (5), 383
43. Paper 43: Panagiota-Kyriaki Revelou , Efsthia Tsakali, Anthimia Batrinou, Irini F. Strati, Vassilia Sinanoglou, Applications of Machine Learning for Food Safety and HACCP Monitoring of Animal Source Foods, submitted in *Foods* 14 (6), 922

6.2. Σε διεθνή Συνέδρια (ΔΣ) με κριτές:

1. ΔΣ 1V.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
2. ΔΣ 2.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
3. ΔΣ 3.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
4. ΔΣ 4.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.
5. ΔΣ 5.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.
6. ΔΣ 6.Batrinou, A., Koraki, D., Sinanoglou, V., Pletsas, 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,
7. ΔΣ 7.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
8. ΔΣ 8.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
9. ΔΣ 9.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
10. ΔΣ 10;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

11. ΔΣ 11. 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
12. ΔΣ 12. 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.
13. ΔΣ 13. 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.
14. ΔΣ 14. 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.
15. ΔΣ 15. A. Batrinou, Ch. Kapsali, I. Karachristou, K. Tampratz, 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
16. ΔΣ 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. ΔΣ 17. 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.
18. ΔΣ 18. 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
19. ΔΣ 19 I. Pitterou, F. Kalogeropoulou, A. Tzani, A. Lazou, A. Batrinou, P. Zoumpoulakis, A. Detsi (2021), “Preparation and bioactivity of alginate-based hydrogels incorporating essential oil – loaded chitosan nanoparticles”, 6th Green and Sustainable Chemistry Conference, Live and On demand, November 16-18, 2021.
20. ΔΣ 20 Spiridon J. Konteles, Anthimia Batrinou, Arhontoula Chatzilazarou, D. Houhoula Irene Strati, Jan F.M. Van Impe and Efstathia Tsakali (2022), 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

21. ΔΣ 21 Anthimia Batrinou, Irene Strati, Andreas Tsantes, Efstathia Tsakali, Jan Van Impe, Spiridon Konteles¹, Panagiotis Halvatsiotis and Dimitra Houhoula (2022), 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
22. ΔΣ 22 Vassiliki KOKLA, Anthimia BATRINO, 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
23. ΔΣ 23 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
24. ΔΣ 24 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
25. ΔΣ 25 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
26. ΔΣ 26 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
27. ΔΣ 27 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
28. ΔΣ 28 Maria C. Giannakourou Spyridon J. Konteles, Natalia Stavropoulou, George Filntisis, Anthimia-Aikaterini Batrinou (2023). In vitro assessment of the antimicrobial activity of ultrasound-assisted extracts of aromatic plants by-products against microbiota isolated on selective media from spoiled vacuum –packaged cooked meat. Poster presentation at ICEF 14 (19-23 July 2023, Nantes, France).
29. ΔΣ 29 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
30. ΔΣ 30 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
 31. ΔΣ 31 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 Ehrlich Euro-PhD Network, Dept of Pharmaceutical Chemistry of Aristotle University of Thessaloniki, 16-18 July 2023, Thessaloniki, Greece
 32. ΔΣ 32 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
 33. ΔΣ 33 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
 34. ΔΣ 34 I.Pitterou, A.Malliaraki, A. Tzavara, A. Tzani, K.Tsiantas, A. Batrinou, C. Fountzoula, A. Kriebardis, P. Zoumpoulakis, A. Detsi, Towards Green Nanotechnology: Chamomile-Natural Deep Eutectic Solvent extract for the development of nanocomposite alginate-silver nanoparticles hydrogels, 19th Food Colloids Conference, 14-18 April 2024, Thessaloniki, Greece.
 35. ΔΣ 35 Pyrovolou Katerina, Sklavou Alexandra, Christodoulou Kyriaki-Danai, Liapi Panagiota, Konteles Spyros, Stavropoulou Natalia, Tegopoulos N. Sokratis, Kollia Panagoula, Batrinou Anthimia (2024) Use of carob (*Ceratonia siliqua*) ingredients to increase the efficiency of alginate bead encapsulation of lactic acid bacteria, 19th Food Colloids Conference, 14-18 April 2024, Thessaloniki, Greece
 36. ΔΣ 36 Spiridon J. Konteles*, Anthimia Batrinou, Vasileios Bartzis, Natalia Stavropoulou, Ekaterini Pyrovolou and Efstathia Tsakali (2024) “Impact of probiotic *Lactocaseibacillus rhamnosus* on *Cronobacter sakazakii* in infant formula during in vitro simulated digestion” FOODSIM’2024 International Conference, KU Leuven/Campus Gent April 7-11. 2024
 37. ΔΣ 37 Anthimia Batrinou*, Spiridon Konteles, Efstathia Tsakali, Ekaterini Pyrovolou, Despina Vougiouklaki and Dimitra Houhoula (2024) “BACTERIAL FINGERPRINTING OF TRADITIONAL CHEESE BY 16S rRNA NEXT GENERATION SEQUENCING: A PILOT STUDY IN ANTHOTYROS CHEESE" FOODSIM’2024 International Conference, KU Leuven/Campus Gent April 7-11, 2024

38. ΔΣ 38 Katerina Pyrovolou, Spyros Konteles, Eirini Strati, Panagiotis Tataridis, Maria Gouti, Martha Saroufim, Maria-Aglaia Stefani, Athanasios Karabotsos, Dimitra Houhoula, Anthimia 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 (4–6 Dec 2024, online). Submission ID: sciforum-103977, The 5th International Electronic Conference on Applied Science. Section: Food Science and Technology
39. Anastasia Lytou, Anthimia Batrinou, Sotirios Bratakos, Vasiliki Kyrana, Christos Zacharopoulos, Anastasia Klempetsani, Aggeliki Stella, Pantelis Natskoulis, (2025) Microbiological quality and safety of various plant-based meat products obtained from Greek retail, International Association of Food Protection (IAFP) European Symposium on Food Safety 6-8 May in Madrid, Spain
40. Angelis Loukas-Odysseus, Kotridi Kornelia, Pyrovolou Aikaterini, Vassiliki Belessi, George Priniotakis, Batrinou Anthimia (2025) EVALUATION OF AN ANTIMICROBIAL BIOBASED WALL PAINT, FOR ITS CLEANING PROPERTIES, RESISTANCE TO DISINFECTION LIQUID AND ITS ACTIVITY AGAINST *ESCHERICHIA COLI* & *STAPHYLOCOCCUS AUREUS*, BASED ON Ag NANOCOMPOSITES, 7th International Congress on Food Science and Technology, 8-9 November 2025, Athens
41. Pyrovolou Aikaterini, Grosiou Christina, Karatzikou Stamatina, Strati Irini, Konteles Spyros, Batrinou Anthimia (2025) Production of Alcoholic Beverage and Vinegar Using Carob Syrup and Grape Molasses via Successive Fermentations, 7th International Congress on Food Science and Technology, 8-9 November 2025, Athens
42. Pitterou Ioanna, Pyrovolou Aikaterini, Grumiaux Solene, Gogou Eleni, Batrinou Anthimia, Sinanoglou J. Vassilia, Kriebardis Anastasios, Detsi Anastasia, Angelis Loukas-Odysseus, Zoumpoulakis Panagiotis, (2025) DEVELOPMENT AND ANTIMICROBIAL EVALUATION OF NANOCOMPOSITE CHITOSAN FILMS WITH INCORPORATED LIPOSOMES FOR FOOD PACKAGING APPLICATIONS, 7th International Congress on Food Science and Technology, 8-9 November 2025, Athens
43. Pitterou Ioanna, Pyrovolou Aikaterini, Grumiaux Solene, Tsiaka Thalia1, Batrinou Anthimia, Sinanoglou J. Vassilia, Kriebardis Anastasios, Detsi Anastasia, Zoumpoulakis Panagiotis (2025) DEVELOPMENT OF PHYTOSOMES WITH CRANBERRY EXTRACT VIA A NOVEL GLYCEROL-BASED HEATING METHOD, 7th International Congress on Food Science and Technology, 8-9 November 2025, Athens
44. E. Pyrovolou, V. Naik, I. Barbouti, E. Paraskevaidi, E. De Ryck, P. Konidari, A.E. Batrinou, E. Tsakali (2025) DEVELOPMENT OF A FUNCTIONAL BUTTERMILK-BASED BEVERAGE FROM GOAT MILK FLAVOURED WITH *ORIGANUM DICTAMNUS* ,7th International Congress on Food Science and Technology, 8-9 November 2025, Athens

6.3. Σε Ελληνικά Συνέδρια (ΕΣ) με κριτές:

1. Α. Μπατρίνου, Τ. Χριστοφοράτου, Σ. Χαμόδρακας (1988) «Δομικά και λειτουργικά γνωρίσματα των πρωτεϊνών S36 και S38 του χορίου της Δροσόφιλας, όπως προέκυψαν από την ανάλυση των αμινοξικών τους χαρακτηριστικών», 10^ο 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*”, 6^ο 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”, 2^ο 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*”, 2^ο 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*”, 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Προαγωγής και Αγωγής Υγείας, Αθήνα 11-13 Δεκεμβρίου 1998
6. Α. Μπατρίνου (2002) «*Ασφάλεια και ποιότητα γενετικά τροποποιημένων τροφίμων: τα πρόσφατα δεδομένα για την υγεία και το περιβάλλον*», 3^ο 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*», 3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, 2004
8. Α.Μ. Μπατρίνου, Ε. Δημητρίου, Δ. Λιάτσος (2004) «*Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα: έρευνα γνώμης σπουδαστών Τριτοβάθμιας εκπαίδευσης*», 3^ο 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*», 1^ο 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*», 1^ο 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 για την ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων που έχουν υποστεί γ-ακτινοβόληση*», 1^ο 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 σύσταση του κρόκου)*», 1^ο Συνέδριο

- ΕΠΕΑΚ «Αρχιμήδης» Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική αντιμετώπιση, ΤΕΙ Αθήνας, 24-26 Νοεμβρίου 2005
13. A. Μπατρίνου, Δ. Κοράκη, Α. Καραγκούνη, Β. Σινάνογλου, Κ. Σφλώμος, Β. Πλέτσα. (2007), «Επίδραση της ιονίζουσας ακτινοβολίας στην ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων συστατικών στα τρόφιμα», 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα 29-31/3/2007
 14. A. Μπατρίνου (2008), «Εφαρμογές γενετικής τροποποίησης σε παραγωγικά ζώα», 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του, Αθήνα 10-12/10/2008
 15. Β. Σινάνογλου, A. Μπατρίνου, Σ. Κοντελής, 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. A. Μπατρίνου, Δ. Τυμπής, Β. Σινάνογλου (2009) «Γενετικά Τροποποιημένη Σόγια: πρόσφατα δεδομένα», Ημερίδα του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας, 11 Ιουνίου 2009,
 17. Μπατρίνου A και Κοράκη Θ (2009) Γενετικά τροποποιημένο καλαμπόκι: πρόσφατα δεδομένα στην ΕΕ, 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Ρέθυμνο, 15-18 Οκτ. 2009
 18. Μπατρίνου A, Χατζηανδρέου Γ, Στρίκου Δ, Σινάνογλου Β, Σφλώμος Κ (2010) «Ανίχνευση τυχαίας παρουσίας αλλεργιογόνων φιστικιού σε τρόφιμα με ταχείες ανοσοχημικές μεθόδους», 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΔΕΔΥΤ (Διεπιστημονική Εταιρία Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων) Σύγχρονες Αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών, Θεσσαλονίκη 4-6 Ιουνίου 2010
 19. A. Μπατρίνου (2010), «Κλωνοποίηση παραγωγικών ζώων: πρόσφατα δεδομένα», 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του, Αθήνα 24-26/11/2010
 20. Β. Σινάνογλου, Θ. Σπηλιωτόπουλος, A. Μπατρίνου, Ε. Στρατή, Φ. Μάντης, Ι. Μπιζέλης (2010), «Λιπαρά οξέα ενδομυϊκού και ενδοκοιλιακού λίπους. Συγκριτική μελέτη σε παραγωγικά ζώα», 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του, Αθήνα 24-26/11/2010
 21. Μπατρίνου A, 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 A., 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, MEC Παιανίας, Αθήνα
 23. D.P. Houhoula, A. Batrinou, P. Chaniotis, L. Grafas, D. Kizis, V.R. Kyrana, V.P. Lougouvois 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, MEC 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 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα.
 25. Μπατρίνου A., Χούχουλα Δ., Καμπανοπούλου Μ., Μακρυγιάννης Κ., Μαρκάκη Π. Ανίχνευση αφλατοξίνης με ταχεία ανοσοαναλυτική μέθοδο σε καρυκείματα της Ελληνικής αγοράς. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας, Αθήνα
 26. Μπατρίνου A., Κολοκυθά Κ., Παναγή Α., Ερμιζίδου Α., Βράιλας Κ, Σπηλιώτης Β.

- Εφαρμογές κυτταρομετρίας ροής στην μελέτη βιωσιμότητας προβιοτικών μ
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, MEC Παιανίας, Αθήνα.
 28. Μπατρίνου Α., Χουχούλα Δ., Μαυρίδου Α. «Ανίχνευση μυκοτοξινών με ταχεία ανοσοανλυτική 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 προϊόντα 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 Μαΐου 2015, Πολεμικό Μουσείο, Αθήνα
 31. Α. Μπατρίνου, Μ. Κατσιγίνη, Γ. Σιδέρη, Δ. Χούχουλα, Σ. Παπαθεοδώρου, Ε. Στρατή, Β. Ξινάνογλου, 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, Καλογεράς Αντώνιος, Μάντης Φώτης, Παπαθεοδώρου Σπύρος, Χούχουλα Δήμητρα, Τυμπής Δημήτρης, Μπατρίνου Ανθιμία: CAMPYLOBACTER: ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΜΟΡΙΑΚΗ ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΝΩΠΑ ΞΥΡΟΦΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, 13ο Πανελλήνιο Συνέδριο Δημόσιας Υγείας, 17-20 Μαρτίου 2020, Αθήνα
 34. Καλογεράς Αντώνιος, Λυσιμάχου Τ. Νεφέλη, Αντωνόπουλος Διονύσης, Παπαθεοδώρου Σπύρος, Παναγή Ανδρούλα, Μπατρίνου Ανθιμία : Ανίχνευση του γένους *Cronobacter* σε ξυρά τρόφιμα της Ελληνικής αγοράς, 13ο Πανελλήνιο Συνέδριο Δημόσιας Υγείας, 17-20 Μαρτίου 2020, Αθήνα
 35. Παπαθεοδώρου Σπύρος-Ανδρέας, Χορμόβας Βαλάντης, Τσέτσο Γεώργιος, Στεφάνου Βαλεντίνια, 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, Καραρέμας Βασίλης, Λυσιμάχου Τ. Νεφέλη, Κάλλω Εργεθρόνα Βιοτεχνολογία Τροφίμων, 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 ΜΙΚΑ ΠΟΛΥΜΟΡΦΙΣΜΩΝ ΣΕ ΥΠΗ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΛΗΘΥΣΜΟ, 12ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ανοσολογίας, 2-4 Δεκεμβρίου 2022, Θεσσαλονίκη.

38. Katerina Pyrovolou, Elisabeth Koussissi, Panagiotis Tataridis, Dimitris Vourtis, Panagiota-Kyriaki Revelou, Irini F. Strati, Spyros Konteles, Petros A. Tarantilis, Anthimia Batrinou, Sensory evaluation of a hybrid strong dark ale beer fermented with carob (*Ceratonia siliqua* L.) syrup, 1st Hellenic Sensory Science Conference (SENSO Conference 2024), 25-28 Ιουνίου 2024, Μύρινα, Λήμνου, Πανεπιστήμιο Αιγαίου
39. Κουτρούλη Σ., Πυροβόλου Κ., Κοντελής Σ., Μπατρίνου Α. (2024) ΜΕΛΕΤΗ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟ ΤΗΣ ΑΤΡ ΒΙΟΦΩΤΑΥΓΕΙΑΣ, Πανελλήνιο Συνέδριο Δημόσιας Υγείας, 13-15 Ιουνίου 2024, Σχολή Δημόσιας Υγείας, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής
40. Μπίρτσας Β., Μπατρίνου Α., Καρκαλούσος Π., Κριεμπάρδης Τ., Παπαγεωργίου Ε/ (2025) Η Αξιοποίηση των Νέων Τεχνολογιών στη Διδακτική Πράξη: Μελέτη στην Τριτοβάθμια Εκπαίδευση, 1^ο Διεθνές Επιστημονικό Συνέδριο Καινοτομίας και Ψηφιακών Μέσων στην Εκπαίδευση, Πρέβεζα, 4-6 Απριλίου 2025
41. Πυροβόλου Αικατερίνη, Γκλαβάνου Ειρήνη, Μπιρμπίλη Μαρία, Αναγνωστοπούλου Αναστασία, Στρατή Ειρήνη, Ταταρίδης Παναγιώτης, Κοντελής Σπύρος, Χούχουλα Δήμητρα, Μπατρίνου Ανθιμία (2025) Ζύμωση χαρουπόμελου (*Ceratonia siliqua* L.) από συμβιωτικό σύστημα βακτηρίων και ζυμών για την παραγωγή προβιοτικού ροφήματος τύπου kombucha πλούσιου σε βιοδραστικά συστατικά, 1^ο Συνέδριο Γεώραμα Τροφίμων, 16-17 Μαΐου 2025, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Αθήνα
42. Πυροβόλου Αικατερίνη, Καλογεροπούλου Παναγιώτα, Κοτρίδη Κορνηλία, Στρατή Ειρήνη, Κοντελής Σπυρίδων, Μπατρίνου Ανθιμία, (2025) Μικροβιολογική ανάλυση φυσικού προζυμίου και ενίσχυση της βιοδραστικότητας του με χαρουπόμελο (*Ceratonia siliqua* L.), 1^ο Συνέδριο Γεώραμα Τροφίμων, 16-17 Μαΐου 2025, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Αθήνα
43. Πυροβόλου Αικατερίνη, Πανοπούλου Ελένη, Τσόγκα Χριστίνα, Γώγου Ελένη, Στρατή Ειρήνη, Κοντελής Σπύρος, Μπατρίνου Ανθιμία, Ανάπτυξη προβιοτικών καραμελών με χρήση edώδιμων υδροκολλοειδών με *Chlorella* και χαρουπόμελο με ενισχυμένα βιοδραστικά χαρακτηριστικά, 1^ο Συνέδριο Γεώραμα Τροφίμων, 16-17 Μαΐου 2025, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Αθήνα
44. Statilko Olga, Pyrovolou Katerina, Xenogianni Maria, Simatou Maria, Batrinou Anthimia, Strati Irini F (2025) Substitution of NaCl with KCl in fermented red cabbage: Effect on total anthocyanin and total phenolic content, 1^ο Συνέδριο Γεώραμα Τροφίμων, 16-17 Μαΐου 2025, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Αθήνα

6.4.Βραβεύσεις:

1. **Best on-line paper (2020):** Anthimia Batrinou, Efsthia Tsakali, Dimitra Houhoula, Dimitrios Timpis, Spiridon Konteles, «Evaluation of viable but not culturable *Salmonella enterica* ser. Typhimurium 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-Αγγελος 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*, 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τεχνολόγων Ιατρικών Εργαστηρίων- Βιοιατρικών εργαστηριακών Επιστημών, 21-23 Μαΐου 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. Κατσιάμπρος, Εκδόσεις Βήτα, Αθήνα.
3. Μπατρίνου Α. (2005) «Παραγωγή γενετικά τροποποιημένου κρέατος», στο «Το Κρέας και τα προϊόντα του: παραγωγή-τεχνολογία-υγιεινή», σελ.91-103, Θεσσαλονίκη 2005, Εκδόσεις Σύγχρονη Παιδεία
4. Μπατρίνου Α. και Ραμαντάνης Σ.Β. (2005) «Μοριακή Βιολογία της πρωτεΐνης prion», στο βιβλίο «Το Κρέας και τα προϊόντα 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 για 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 μη επιστημονικά 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/>)

6.9. Ημερίδες και εκπαιδευτικά σεμινάρια:

1. Διοργάνωση Δημερίδας Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων: Έρευνα, Καινοτομία και Επαγγελματικές προοπτικές», Συνεδριακό Κέντρο Π. Λύτρας – Πανεπιστημιούπολη Άλσους Αιγιάλεω, 23-24 Μαΐου 2025.
2. Εισήγηση και workshop με τίτλο “Rapid detection of mycotoxins with rapid immunoassay” στην δράση “FunShield4Med Summer School 2“Tools & Strategies to manage the mycotoxins menace” 10 - 14 June 2024, HORIZON-WIDERA-2021-ACCESS-03-01(Project ID: 101079173), Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
3. Εισήγηση σε ημερίδα “Νέες προοπτικές και σύγχρονες προκλήσεις στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων”, 26/5/2023, Συνεδριακό Κέντρο Π.Λύτρας-Πανεπιστημιούπολη Άλσους Αιγιάλεω, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, Αθήνα
4. Εισήγηση σε επιστημονική ημερίδα «Θέματα Βιοασφάλειας», με θέμα «Βιοασφάλεια και Τρόφιμα», Ελληνική Εταιρία Βιοασφάλειας, 10/5/2019, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, Αμφιθέατρο Πανεπιστημιούπολης 1.
5. Εισήγηση σε εκπαιδευτικό σεμινάριο με τίτλο «Ίδρυση και Διαπίστευση Εργαστηρίων Ελέγχου Ποιότητας Τροφίμων», Πανελλήνια Ένωση Βιοεπιστημόνων (ΠΕΒ) Αθήνα 17-18 Οκτ. 2014
6. 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
7. Εισήγηση σε επιστημονική ημερίδα «Ιχθυοασιμότητα γενετικά τροποποιημένων τροφίμων στην ΕΕ», που διεξάχθηκε στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας, 16 Μαρτίου 2011.
8. 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 Ένωσης.
9. Εισήγηση στην τηλεοπτική εκπομπή «Εις Υγείαν» που προβλήθηκε από το κανάλι ALTER στις 13/6/2006 ώρα 11.45 με θέμα «Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα»

10. Εισήγηση σε ημερίδα με θέμα «Genetically Modified Food» στα αγγλικά στο Women's International Club Athens, 23/11/2010
11. Εισήγηση σε στρογγυλό τραπέζι με θέμα «Βιοτεχνολογία και κοινωνία» στα πλαίσια της «Εβδομάδας Επιστήμης και Τεχνολογίας», 5/7/2005, Ζάππειο Μέγαρο, Αθήνα, Θέμα παρουσίασης: «Βιοτεχνολογία στα τρόφιμα: αιτία ανησυχίας ή σιγουριάς;»
12. 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 21^ο αιώνα»
13. 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)

Συνολικά:

- Συμμετοχή σε **9** ερευνητικά προγράμματα (3 στην τριετία 2021-2024)
- Υποβολή **8** ερευνητικών προγραμμάτων (2024)
 - 3 ως Συντονίστρια ή ΕΥ
 - 5 ως μέλος ερευνητικής ομάδας

7.1. Συμμετοχή σε Ερευνητικά Προγράμματα

1. **ΕΠ9:** «Σαμιώτικες Γεύσεις» 1/2/2021-31/12/2021 και 1/1/2022-31/3/2023
 Ιδιωτικό Συμφωνητικό με το «Αθηνά» - Ερευνητικό Κέντρο Καινοτομίας στις Τεχνολογίες της Πληροφορίας, των Επικοινωνιών και της Γνώσης (Ε.Κ. «Αθηνά») – Ινστιτούτο Επεξεργασίας του Λόγου, Αντικείμενο: Εμπλουτισμός της βάσης γνώσης με διατροφική πληροφορία για τα πιάτα/τρόφιμα/ποτά.
2. **ΕΠ8:** «**GRE-Taste: η Γεύση της Ελλάδας**», Σύμβαση Πρόσθετης Απασχόλησης, κωδ. έργου T1EΔΚ-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: «ΟΛΙΣΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΦΥΤΟΥ STEVIA REBAUDIANA ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΜΕ ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ ΜΕΘΟΔΩΝ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗΣ ΠΙΚΡΗΣ – TASTESTEVIAT_ΤΙΕΔΚ-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 και 1/1/2021 ως 31/12/2021
Αντικείμενο: Μελέτη Αντιμικροβιακής δράσης
4. **ΕΠ6: «ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΩΝ ΠΟΛΥΣΑΚΧΑΡΙΤΩΝ ΥΨΗΛΗΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ ΑΠΟ ΜΑΚΡΟΦΥΚΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΘΑΛΑΣΣΩΝ ΚΑΙ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ ΒΙΟΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ_ΒΙΟΑΛΓΑΕFOOD_ΤΙΕΔΚ-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 και 1/1/2021 ως 31/12/2021
Αντικείμενο: Μελέτη Αντιμικροβιακής δράσης και μελέτη σταθερότητας των προϊόντων και των εκχυλισμάτων
5. **ΕΠ5: «Αρχιμήδης ΙΙ-Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο ΤΕΙ Αθήνας»,** υπόεργο 42 με τίτλο «Λειτουργικά και δυναμικά επιβλαβή συστατικά τροφίμων. Επίδραση ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας με στόχο την παραγωγή ασφαλών προϊόντων», 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 για 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 διαίτα 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 Έρευνας) σε συνεργασία με το ΤΕΙ Αθήνας διάρκεια από 1/12/1999 έως 30/5/2001
Συνολική διάρκεια: 6 μήνες

9. **ΕΠ1: «Ανάπτυξη προϊόντος τύπου πειροσκή μακράς διάρκειας ζωής με χρήση τροποποιημένων ατμοσφαιρών»**, Πρόγραμμα ΠΑΒΕ (Προγράμματα Ενίσχυσης Βιομηχανικής Έρευνας) 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. Έρευνα Delphi: «Μελλοντικές επιπτώσεις της Βιοτεχνολογίας στην Γεωργία, Παραγωγή και Επεξεργασία Τροφίμων», DGXII, Πρόγραμμα Γεωργίας και Αλιείας (FAIR) Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Εθνική Σχολή Δημόσιας Υγείας (1997-1998), Συνολική διάρκεια: 1 έτος

7.2. Υποβολή Ερευνητικών προτάσεων

1. **SUB1.1: Συμπράξεις Ερευνητικής Αριστείας:** «Χαρτογράφηση κινδύνων βιοαλλοίωσης βιβλιοθηκών και αρχειακών συλλογών στην ελληνική επικράτεια, συνεχής παρακολούθηση, μοντέλο εκτίμησης κινδύνου», Κωδικός πράξης: ΥΠ3ΤΑ-0561000, ως **Μέλος Ερευνητικής Ομάδας**, υποβολή Απρίλιος 2024 (δεν χρηματοδοτήθηκε)
2. **SUB4: Εμπιστοσύνη στα Αστέρια μας:** «Ανάπτυξη νέου προβιοτικού προϊόντος τύπου *Kombucha* με κοσμητολογικό και διατροφικό ενδιαφέρον από βιομετατροπή εκχυλίσμάτων φυτών ελληνικής βιοποικιλότητας και μεσογειακού χαρουπιού (*Ceratonia siliqua* L.) μέσω ζυμώσεων συμβιωτικής καλλιέργειας βακτηρίων και ζυμών», Κωδικός πράξης: ΥΠ42_849652, ως **Επιστημονικά Υπεύθυνη**, υποβολή Ιούνιος 2024 (σε αναμονή αξιολόγησης)
3. «**Ερευνώ - Καινοτομώ**» του Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα» ΕΣΠΑ 2021–2027, Κωδικός έργου ΕΚΠΑΡ02-0027237 με τίτλο “Αξιοποίηση κρητικού χαρουπιού (*Ceratonia siliqua* L.) για την ανάπτυξη καινοτόμων υβριδικών προϊόντων ζυθοποιίας με ενισχυμένα βιοδραστικά συστατικά, Ακρωνύμιο: CAROBBEER”, ως **Συντονίστρια**, υποβολή Σεπτέμβριος 2024 (σε αναμονή αξιολόγησης)
4. «**Ερευνώ - Καινοτομώ**» του Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα» ΕΣΠΑ 2021–2027, Κωδικός έργου ΕΚΠΑΡ02-0057247 με τίτλο «Ανάπτυξη νέου προϊόντος συσκευασμένου λευκού τυριού εμπλουτισμένου με προβιοτικές καλλιέργειες και φυτικά εκχυλίσματα σε ανακυκλωμένη/ανακυκλώσιμη συσκευασία με μειωμένο περιβαλλοντικό αποτύπωμα Ακρωνύμιο: PRIMECHEESE», ως **Συντονίστρια**, υποβολή Σεπτέμβριος 2024 (σε αναμονή αξιολόγησης)
5. «**Ερευνώ - Καινοτομώ**» του Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα» ΕΣΠΑ 2021–2027, με τίτλο «Ανάπτυξη βιώσιμης ενεργούς συσκευασίας τροφίμων με βιοαποικοδομήσιμα και ανακυκλωμένα πολυμερή υλικά για τη βελτίωση της ποιότητας και την επιμήκυνση της διάρκειας ζωής τροφίμων», ως **Μέλος Ερευνητικής Ομάδας**, υποβολή Σεπτέμβριος 2024 (σε αναμονή αξιολόγησης)
6. «**Ερευνώ - Καινοτομώ**» του Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα» ΕΣΠΑ 2021–2027, Κωδικός έργου ΕΚΠΑΡ02- 0003301 με τίτλο «Βιώσιμα νανοϋλικά φιλικά

στο περιβάλλον για τον περιορισμό των βιοκτόνων και τη βελτίωση λειτουργικών ιδιοτήτων επιχρισμάτων υδατικής βάσης. Ακρωνύμιο: SAFEBIOCOAT», ως **Μέλος Ερευνητικής Ομάδας**, υποβολή Σεπτέμβριος 2024 (σε αναμονή αξιολόγησης)

7. «**Διμερής Επιστημονική και Τεχνολογική Συνεργασία Ελλάδας – Κίνας**» του Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα», ΕΣΠΑ 2021 – 2027, με τίτλο: «Research and development of key products for the preventative protection of leather cultural relics and their application technologies», συνεργασία του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής με το Zhengzhou University, CHINA, ως **Μέλος Ερευνητικής Ομάδας**, υποβολή Οκτώβριος 2024 (σε αναμονή αξιολόγησης)
8. **HORIZON-EIC-2024-PATHFINDERCHALLENGES-01** (EIC Pathfinder Challenges 2024) Proposal number: 101223250, Proposal acronym: Solar-to-Protein «CHLORELLA INTEGRATED SUSTAINABLE SYSTEM FOR ENERGY, MEAT, AND AIR PURIFICATION», ως **Μέλος Ερευνητικής Ομάδας**, υποβολή Οκτώβριος 2024 (σε αναμονή αξιολόγησης)

8. Ξένες γλώσσες

ΑΓΓΛΙΚΑ	Άριστη γνώση Επίπεδο Γ2, (Μεταπτυχιακά διπλώματα σε αναγνωρισμένο πανεπιστήμιο του Ηνωμένου Βασιλείου, First Certificate in English, General Certificate of Education Examination)
ΓΑΛΛΙΚΑ	Άριστη 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. Άλλο επιστημονικό έργο

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

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 Ένωσης 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

- Δεκ. 2024-σήμερα: Μέλος της επταμελούς επιτροπής προγράμματος σπουδών του ΔΠΜΣ με τίτλο ADVANCED INNOVATIONS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION ΠΡΟΗΓΜΕΝΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ) (Συνέλευση Τμήματος Πράξη 27/20-12-2024).
- Μάιος 2024-σήμερα: Μέλος της **Κοσμητείας** της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής
- Οκτ. 2024-σήμερα: Μέλος της **ΟΜΕΑ** (Ομάδα Εσωτερικής Αξιολόγησης Τμήματος)
- Φεβ 2020-σήμερα: Επιστημονικός Υπεύθυνος **Πρακτικής Άσκησης** Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (Αρ. Απόφασης Συνέλευσης Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων 4/2020).
- Προκήρυξη 9 προσκλήσεων πρακτικής άσκησης μέσω ΕΣΠΑ
 - Κατασκευή της ηλεκτρονικής σελίδας της πρακτικής του τμήματος στο σύστημα moodle (<https://moodle.uniwa.gr/course/view.php?id=1233>), στο οποίο γίνεται ψηφιακή ανάρτηση των εντύπων της πρακτικής άσκησης και με το οποίο γίνεται η επικοινωνία των φοιτητών.
 - Κατασκευή ηλεκτρονικής φόρμας Forms για να γίνονται ψηφιακά οι αιτήσεις πρακτικής των φοιτητών
 - Κατασκευή ηλεκτρονικής φόρμας Forms για να απαντώνται ψηφιακά τα ερωτηματολόγια εξόδου των φοιτητών της πρακτικής άσκησης και να συλλέγονται οι πληροφορίες βαθμού ικανοποίησης της πρακτικής άσκησης και % ποσοστού απορρόφησης από την αγορά εργασίας.
 - Τοποθέτηση σε πρακτική άσκηση **200** φοιτητών κατά το διάστημα 2020-2023 μέσω ΕΣΠΑ ή και εκτός ΕΣΠΑ.

- Ορισμός ως επόπτη εκπαιδευτικού για την πρακτική **100** φοιτητών κατά το ίδιο διάστημα.
- Συντονισμός και διεκπεραίωση προσκλήσεων, εγγράφων, συμβάσεων, δικαιολογητικών, κτλ
- Συγγραφή ετήσιας έκθεσης προόδου για την πρακτική ΕΣΠΑ

Νοέμ. 2022- σήμερα:	Εισηγήτρια του μαθήματος ΒΙΟΛΟΓΙΑ για τις κατατακτήριες εξετάσεις του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.
Οκτώβ. 2022-σήμερα:	Επιτροπή Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (επικαιροποίηση επιτροπής Πράξη 17/03-10-2023). Παρακολούθηση, επικαιροποίησης ΠΠΣ σε σχέση με την στοχοθεσία.
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)
Οκτώβ. 2022-σήμερα:	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)
Οκτώβ. 2022-σήμερα	Επιτροπή Σεμιναριακών Διαλέξεων: Οργάνωση των διαλέξεων του τμήματος, δικτύωση με εξωτερικούς συνεργάτες του τμήματος, ανάρτηση βιντεοσκοπημένων διαλέξεων στην ιστοσελίδα του τμήματος (επικαιροποίηση επιτροπής Πράξη 17/03-10-2023)
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)
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. Ορίστηκε από τον Κοσμήτορα της Σχολής Επιστημών Τροφίμων με την με αριθμό 14348/12-02-2020 Απόφαση.
Δεκ.2021	Συμμετοχή στην επιτροπή αξιολόγησης Επιστημονικού Προσωπικού ΑΣΕΠ, Προκήρυξη 3Ε/2021 (ΦΕΚ 23/29-4-2021)

- 3 Οκτ 2023: Μέλος ειδικής τριμελούς επιτροπής (ETE) 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)
- 15 Ιαν 2023 Μέλος επιτροπής κρίσης ΕΡΕ Γ' Βαθμίδας στο Ινστιτούτο Βιολογικής Χημείας του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών
- 22 Δεκ 2023 Μέλος επιτροπής αξιολόγησης ενστάσεων διδασκαλίας Υ/Δ ΠΑΔΑ
- 10 Ιουλ 2024: Μέλος ειδικής τριμελούς επιτροπής (ETE) για αξιολόγηση εκπόνησης διδακτορικής διατριβής της κας Ολγας Στατέλκο στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
- 20 Δεκ. 2024: Μέλος της τριμελούς ειδικής επιτροπής αξιολόγησης της πρότασης διδακτορικής διατριβής του Σ. Ζωγράφου (πρακτικό 27/20-12-2024)