**ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΒIΟΓΡΑΦIΚΟ ΣΗΜΕIΩΜΑ**

**Παπαδοπούλου Όλγα**

Αθήνα, Ιούνιος 2022

|  |  |
| --- | --- |
| **ΕΠΩΝΥΜΟ:** | Παπαδοπούλου |
| **ΟΝΟΜΑ:** | Όλγα  |
| **ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΡΟΣ:**  | Σπυρίδων |
| **ΟΙΚ. ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ** | Έγγαμη, 2 τέκνα |
| **ΥΠΗΚΟΟΤΗΤΑ:** | Ελληvική |
| ***E-mail:***  | olga\_papadopoulou@outlook.comolga\_papadopoulou@aua.gr |

1. **ΤIΤΛΟI ΣΠΟΥΔΩΝ**
	1. **ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ (1999-2005)**

Πτυχίο ενιαίου κύκλου σπουδών – integrated master της Σχολής Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, του Τμήματος Γεωπονίας, με κατεύθυνση **Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων** με βαθμό “Λίαν Καλώς” (6,53)

* 1. **ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ (2005-2007)**

Μεταπτυχιακό δίπλωμα ειδίκευσης στο τμήμα Χημείας με τίτλο “**Επιστήμη τροφίμων και διατροφή**” κατεύθυνση **Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων** βαθμός “Λίαν καλώς” (8,39)

## ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ (2009-2013)

Διδάκτορας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στο γνωστικό αντικείμενο: **“Μικροβιολογία Τροφίμων”** με θέμα **“Εκτίμηση της ποιότητας κρέατος με σύγχρονες μεθόδους”**, βαθμός “Άριστα” (10)

1. **ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ**

**2.1.** **Αγγλικά**: Certificate of Proficiency in English, *University of Michigan*

**2.2. Γερμανικά:** Zertifikat “Deutsch als Fremdsprache”, Goethe-Institut

# ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ-ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

* Εκπαίδευση σε μοριακές τεχνικές στο Πανεπιστήμιο του Τορίνο (Ιταλία), στο εργαστήριο Di.Va.P.R.A. - Microbiology and food technology sector, υπό την επίβλεψη του καθηγητή Luca Simone Cocolin (25.2-30.3.2011).
* Traditional United Europe Food, Σύγχρονες μέθοδοι εκτίμησης της αλλοίωσης και ασφάλειας τροφίμων. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (24.2.2010).
* ΑΝΩΤΑΤΗ ΣΧΟΛΗ ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ (ΑΣΠΑΙΤΕ)

Ετήσιο Πρόγραμμα Παιδαγωγικής Κατάρτισης, Πιστοποιητικό Παιδαγωγικής και Διδακτικής Επάρκειας (βαθμός «Άριστα» [8,9], 2015-2016).

* Εκπόνηση μεταπτυχιακής διατριβής στο πρόγραμμα (μη έμμισθη εργασία) **Traditional United Europe Food**-Παραδοσιακά Ευρωπαϊκά Τρόφιμα **(TRUEFOOD) (FP6: FOOD -CT-2006-016264).** Επιστημονικός υπεύθυνος: **Καθ. Γ.-Ι. Νυχάς**

 Σκοπός του προγράμματος ήταν η εισαγωγή κατάλληλων καινοτομιών στη βιομηχανία παραγωγής παραδοσιακών τροφίμων (μεταποιημένων προϊόντων κρέατος και τυριών), ώστε να διατηρηθεί και να αυξηθεί η ποιότητα, η ασφάλεια και η ανταγωνιστικότητα των εν λόγω προϊόντων. Συμμετοχή στο πρόγραμμα ως μεταπτυχιακή φοιτήτρια για την εκπόνηση της μεταπτυχιακής εργασίας με θέμα τη μελέτη της ποιότητας και της ασφάλειας μαλακών Ελληνικών τυριών (άλμης, τυριά τυρογάλακτος και αλειφόμενα). Η εργασία “εφαρμογή μοντέλου τεχνητής νοημοσύνης (τεχνητά νευρωνικά δίκτυα) για τη μελέτη της επιβίωσης του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* σε παραδοσιακό αλειφώδες λευκό τυρί «Κατίκι» Δομοκού” οδήγησε στη συμμετοχή στο διαγωνισμό του ιδρύματος Αριστείδης Δασκαλόπουλος και την επιλογή της εργασίας ανάμεσα στις 5 πρώτες (09.2006-08.2007).

1. **ΕΜΜΙΣΘΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

**4.1. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΩΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ ΣΕ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

* + 1. **01.03.2008- 30.10.2008:** **ProSafeBeef**-Advancing Beef Safety and Quality Through Research and Innovation. **Έλεγχος της ασφάλειας βοδινού κρέατος. (ProSafeBeef) (FP6: Food-CT-2006-36241). Επιστημονικός υπεύθυνος: Καθ. Γ.-Ι. Νυχάς**

**Φορέας χρηματοδότησης:** Ευρωπαϊκή Ένωση (FOOD-CT-2006-36241)

**Φορέας υλοποίησης:** Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών – Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων. Επιστημονικός υπεύθυνος: Καθ. Γ.-Ι. Νυχάς.

**Έναρξη-Λήξη:** 2007- 2012

 Το πρόγραμμα είχε ως αντικείμενο τον διαρκή έλεγχο της ποιότητας και της ασφάλειας του κρέατος και των προϊόντων του κατά την τροφική αλυσίδα από το στάβλο στο πιάτο του καταναλωτή και την εφαρμογή νέων στρατηγικών (χειρισμών και συντήρησης) για τη μεγιστοποίηση της ασφάλειας των προϊόντων βοδινού κρέατος. Συμμετοχή στο πρόγραμμα ως επιστημονικός συνεργάτης/ υποψήφια διδάκτορας οργανώνοντας και υλοποιώντας πειράματα και προετοιμάζοντας τις σχετικές αναφορές και παραδοτέα. Πραγματοποίηση πειραμάτων για τη μελέτη της ποιότητας και της ασφάλειας του κρέατος και των προϊόντων του κατά τη συντήρησή του σε συμβατικές αλλά και εναλλακτικές/ ενεργές συσκευασίες. Παράλληλη μελέτη της επίδρασης των αντιμικροβιακών ουσιών στους ενδογενείς αλλοιογόνους μικροοργανισμούς, στα εμβολιασθέντα παθογόνα (*Salmonella enterica* ser. Enteritidis, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H7), καθώς και στο φυσικοχημικό /μεταβολικό προφίλ του κρέατος.

* + 1. **01.11.2008-31.03.2011: SYMBIOSIS.** A Scientific sYnergisM of nano-Bio-Info-cOgni Science for an Integrated system to monitor meat quality and Safety during production, storage, and distribution in the European Union **(SYMBIOSIS-EU) (FP7: 211638).**

**Φορέας χρηματοδότησης:** Ευρωπαϊκή Ένωση

**Φορέας υλοποίησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ινσ/το Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Χ. Τάσσου.

**Έναρξη-Λήξη:** 2009-2012

 Ο σκοπός του προγράμματος ήταν ο προσδιορισμός ποιοτικών και ποσοτικών, εύκολων στη χρήση δεικτών (χημικών, βιοχημικών, μοριακών) για τον έλεγχο της ποιότητας και της ασφάλειας του κρέατος. Συμμετοχή στο πρόγραμμα ως επιστημονικός συνεργάτης/ υποψήφια διδάκτορας οργανώνοντας και υλοποιώντας πειράματα και προετοιμάζοντας τις σχετικές αναφορές και παραδοτέα, συλλογή των παραδοτέων όλων των ερευνητικών μονάδων και συγγραφή συνολικών αναφορών. Μελέτη γρήγορων χημικών/ βιοχημικών αναλυτικών τεχνικών (FTIR, Raman, e-nose, HPLC, GC-MS, fluorescence, Videometer) για τον προσδιορισμό του μικροβιακού φορτίου (αλλοιογόνων και παθογόνων μικροοργανισμών) και του μεταβολικού προφίλ του κρέατος και των προϊόντων του σε συμβατικές και εναλλακτικές συσκευασίες (συσκευασία τροποιημένης ατμόσφαιρας με ή χωρίς η χρήση αιθερίου ελαίου ρίγανης), με τη χρήση πολυμεταβλητής ανάλυσης και τεχνικές μηχανικής εκμάθησης (χημειομετρία, νευρωνικά δίκτυα, γενετικοί αλγόριθμοι) και μοριακών τεχνικών (PFGE, PCR) με σκοπό την εις βάθος μελέτη των διαφορετικών ειδών και στελεχών των μικροοργανισμών που βρίσκονται στο κρέας καθώς και τον προσδιορισμό της ποιότητας του κρέατος.

**4.2. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΩΣ ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΑΣ ΣΕ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

**4.2.1. 01.01.2014-30.06.2015: ProBioDairyMeat.** “Λειτουργικά γαλακτοκομικά προϊόντα και προϊόντα κρέατος υψηλής προστιθέμενης αξίας, ζυμούμενα ή εμπλουτισμένα με νέους προβιοτικούς μικροοργανισμούς απομονωμένους από παραδοσιακά Ελληνικά προϊόντα **– PROBIODAIRYMEAT (ΣΥΝ2011\_2\_571).**

**Φορέας χρηματοδότησης:** Δράση Εθνικής Εμβέλειας, «Συνεργασία 2011»

**Φορέας υλοποίησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ινσ/το Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Ν. Χωριανόπουλος

**Έναρξη-Λήξη:** 2013-2015

 Οι μελέτες που πραγματοποιήθηκαν στο έργο αφορούσαν την παραγωγή παραδοσιακών λειτουργικών τροφίμων με τη χρήση καλλιεργειών με προβιοτικό δυναμικό. Συμμετοχή στο πρόγραμμα ως **μεταδιδακτορική ερευνήτρια**, σχεδιασμός, οργάνωση και υλοποίηση των πειραμάτων της ομάδας του ινστιτούτου, προετοιμασία αναφορών και παραδοτέων, συλλογή των παραδοτέων όλων των ερευνητικών μονάδων και συγγραφή συνολικών αναφορών, καθοδήγηση πτυχιακών και μεταπτυχιακών μελετών. Συμμετοχή στην παραγωγή παραδοσιακής γιαούρτης, ξινογάλακτος (αριάνι), τυρί Φέτας και σαλαμιού αέρος σε εργαστηριακή αλλά και βιομηχανική κλίμακα. Έλεγχος του χρόνου ζωής των νέων προϊόντων με ή χωρίς την προσθήκη προβιοτικών καλλιεργειών, καθώς και της επιβίωσης παθογόνων μικροοργανισμών κατά την παραγωγή και συντήρησή τους. Ο έλεγχος του χρόνου ζωής και της ασφάλειας των νέων προϊόντων, κατά την παραγωγή και συντήρησή τους, πραγματοποιήθηκε με κλασσικές μικροβιολογικές, φυσικοχημικές (pH, aw, acidity), οργανοληπτικές και μοριακές τεχνικές (PCR, PFGE), καθώς και με τη χρήση σύγχρονων ταχέων μεθόδων ανάλυσης (π.χ. Φασματοσκοπία υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier, HPLC, GC/MS).

**4.2.2. 10.04.2016-10.10.2016: Διερεύνηση και αξιολόγηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών γάλακτος στις περιοχές αρμοδιότητας του ΕΕΠΓ Δυτικής Ελλάδας & Πελοποννήσου**

**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ»

**Φορέας υλοποίησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ινσ/το Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Ν. Χωριανόπουλος

**Έναρξη-Λήξη:** 2015-2016

 Το έργο έχει ως στόχο την αξιολόγηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του γάλακτος για τα Ελληνικά προϊόντα. Συμμετοχή στο πρόγραμμα ως **μεταδιδακτορική ερευνήτρια**, όσον αφορά το σχεδιασμό, την παραμετροποίηση του πειράματος, την επίβλεψη των εργασιών και την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων, καθώς και κυρίως τη μελέτη του γάλακτος και των προϊόντων του ως προς τα μικροβιολογικά, φυσικοχημικά, διατροφικά, οργανοληπτικά και εμπορικά τους χαρακτηριστικά ώστε να καταδειχθεί η διασύνδεση της ποιοτικής πρώτης ύλης με την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

**4.2.3. 01.07.2017-10.11.2017: Διερεύνηση και αξιολόγηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών γάλακτος στις περιοχές αρμοδιότητας του ΕΕΠΓ Δυτικής Ελλάδας & Πελοποννήσου**

**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ»

**Φορέας υλοποίησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ινσ/το Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Ν. Χωριανόπουλος

**Έναρξη-Λήξη:** 2016-2017

 Το έργο έχει ως στόχο την αξιολόγηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του γάλακτος για τα Ελληνικά προϊόντα. Συμμετοχή στο πρόγραμμα ως **μεταδιδακτορική ερευνήτρια**, όσον αφορά το σχεδιασμό, την παραμετροποίηση του πειράματος, την επίβλεψη των εργασιών και την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων, καθώς και κυρίως τη μελέτη του γάλακτος και των προϊόντων του ως προς τα μικροβιολογικά, φυσικοχημικά, διατροφικά, οργανοληπτικά και εμπορικά τους χαρακτηριστικά ώστε να καταδειχθεί η διασύνδεση της ποιοτικής πρώτης ύλης με την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

**4.2.4. 02.05.2018-30.06.2018: PhasmaFOOD**

**Φορέας χρηματοδότησης:** Ευρωπαϊκή Ένωση – Horizon 2020

**Φορέας υλοποίησης: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών**, Επιστημονικός υπεύθυνος: καθ. Γ-Ι. Νυχάς

**Έναρξη-Λήξη:** 2017-2019

 Το έργο έχει ως στόχο το σχεδιασμό και την εφαρμογή ενός πολυπαραγοντικού φορητού συστήματος για την επιτόπια ανίχνευση της ποιότητας των τροφίμων και την πρόβλεψη της διάρκειας ζωής τους. Συμμετοχή στο πρόγραμμα ως **μεταδιδακτορική ερευνήτρια**, όσον αφορά το σχεδιασμό, την παραμετροποίηση των πειραμάτων, την επίβλεψη των εργασιών και την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων, την προετοιμασία αναφορών και παραδοτέων, την συλλογή των παραδοτέων.

**4.2.5. 01.07.2018–30.09.18: Intelligent management system for integrated multi-trophic aquaculture- IMPAQT**

**Φορέας χρηματοδότησης:** Ευρωπαϊκή Ένωση – Horizon 2020

**Φορέας υλοποίησης: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών**, Επιστημονικός υπεύθυνος: καθ. Γ-Ι. Νυχάς

**Έναρξη-Λήξη:** 2018-2021

 Το έργο έχει ως στόχο το σχεδιασμό και την εφαρμογή νέων αισθητήρων και βάσης δεδομένων για την μακράς διάρκειας αυτόνομής επιτόπιας ανίχνευσης στις υδατοκαλλιέργειες. Συμμετοχή στο πρόγραμμα ως **μεταδιδακτορική ερευνήτρια**, όσον αφορά το σχεδιασμό, την παραμετροποίηση των πειραμάτων, την επίβλεψη των εργασιών και την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων, την προετοιμασία αναφορών και παραδοτέων, την συλλογή των παραδοτέων.

**4.2.6. 01.3.2019-31.10.2021:** **Ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων και βελτίωση της ολικής ποιότητας παραδοσιακών προϊόντων γάλακτος με κατάλληλη διαχείριση της μικροβιακής τους οικολογίας BIO TRUST**

**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΣΠΑ 2014-2020

**Φορέας υλοποίησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ινσ/το Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Α. Αργύρη

**Έναρξη-Λήξη:** 2018-2021

 Το έργο έχει ως στόχο την ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων με βάση το γάλα και τη βελτίωση της ποιότητας και της ασφάλειας παραδοσιακών προϊόντων γάλακτος με κατάλληλη διαχείριση της μικροβιακής τους οικολογίας. Προτείνεται η κατάλληλη διαμόρφωση μιας πολύ ανταγωνιστικής και ιδιαίτερα επιθυμητής επικρατούσας μικροβιακής χλωρίδας ‘ειδικής σύνθεσης’ στα υπό έρευνα τρόφιμα με την προσθήκη νέων αυτόχθονων ‘ελληνικών’ οξυγαλακτικών καλλιεργειών με ιδιαίτερες τεχνολογικές, βιοπροστατευτικές ή/και προβιοτικές ιδιότητες. Συμμετοχή στο πρόγραμμα ως **μεταδιδακτορική ερευνήτρια**, όσον αφορά το σχεδιασμό, οργάνωση και υλοποίηση των πειραμάτων της ομάδας του ινστιτούτου, προετοιμασία αναφορών και παραδοτέων, συλλογή των παραδοτέων όλων των ερευνητικών μονάδων και συγγραφή συνολικών αναφορών, καθοδήγηση πτυχιακών και μεταπτυχιακών μελετών. Συμμετοχή στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων (παραδοσιακό γιαούρτι, τυρί Φέτα και λευκό τυρί άλμης) σε εργαστηριακή αλλά και βιομηχανική κλίμακα. Έλεγχος του χρόνου ζωής των νέων προϊόντων με ή χωρίς την προσθήκη προβιοτικών καλλιεργειών, καθώς και της επιβίωσης παθογόνων μικροοργανισμών κατά την παραγωγή και συντήρησή τους. Ο έλεγχος του χρόνου ζωής και της ασφάλειας των νέων προϊόντων, κατά την παραγωγή και συντήρησή τους, πραγματοποιείται με κλασσικές μικροβιολογικές, φυσικοχημικές (pH, aw, acidity), οργανοληπτικές και μοριακές τεχνικές (PCR, PFGE), καθώς και με τη χρήση σύγχρονων ταχέων μεθόδων ανάλυσης (π.χ. Φασματοσκοπία υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier, HPLC, GC/MS).

**4.2.7. 15.02.2022- 16.12.2023: «Φυσικοί χυμοί φρούτων εμπλουτισμένοι με προβιοτικά βακτήρια και άλλα βιολειτουργικά συστατικά σε ενθυλακωμένη μορφή», ακρωνύμιο FunJuice (Τ2ΕΔΚ-01922, MIS 5129410)**

**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΣΠΑ, Δράση ΕΡΕΥΝΩ - ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ - ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ" (ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ ΙΙ)

**Φορέας υλοποίησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ινσ/το Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Χ. Τάσσου

**Έναρξη-Λήξη:** 2021-2024

 Το έργο έχει ως στόχο τη δημιουργία νέων βιολειτουργικών φυσικών χυμών φρούτων που θα περιέχουν προβιοτικά βακτήρια και άλλα βιολειτουργικά συστατικά (ω3 λιπαρά οξέα, βιταμίνη D), τα οποία δεν θα αλλοιώνουν τα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους και θα δώσουν προστιθέμενη αξία στα προϊόντα αυτά προλαμβάνοντας παθολογικές καταστάσεις στον άνθρωπο, προάγοντας την υγεία και διατηρώντας την ποιότητα ζωής. Για την προσθήκη αυτών στους φυσικούς χυμούς, θα αναπτυχθούν αποτελεσματικά συστήματα ενθυλάκωσης, ώστε να εξασφαλισθεί η λειτουργικότητα και η βιωσιμότητα των προβιοτικών καλλιεργειών σε επαρκή επίπεδα (>6 logcfu/g) αλλά και η διατήρηση των βιολειτουργικών συστατικών στο στρεσσογόνο περιβάλλον των χυμών (χαμηλό pH), όσο και στις δυσμενείς συνθήκες που δημιουργούνται κατά την επεξεργασία (θερμοκρασία, υπερ υψηλή πίεση), τη διακίνηση και αποθήκευση των προϊόντων αυτών. Συμμετοχή στο πρόγραμμα ως **μεταδιδακτορική ερευνήτρια**, όσον αφορά στον πειραματικό σχεδιασμό και στη διενέργεια πειραμάτων και αναλύσεων με βάση το τεχνικό δελτίο του Έργου. Πιο συγκεκριμένα, αφορά στο σχεδιασμό, στην παραμετροποίηση του πειράματος, στην επίβλεψη των εργασιών και στην αξιολόγηση των αποτελεσμάτων, καθώς και στη συμμετοχή στη διεξαγωγή των πειραμάτων, σε συνεννόηση με την Επιστημονικά Υπεύθυνη του Έργου επιβλέποντας και πραγματοποιώντας μικροβιολογικές, φυσικοχημικές, μοριακές και οργανοληπτικές αναλύσεις, πιλοτικές εφαρμογές και συμμετοχή στη συγγραφή των σχετικών αναφορών και των παραδοτέων.

* 1. **ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΕΡΓΟΥ ΩΣ ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΑΣ ΣΕ ΕΘΝΙΚΑ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**
		1. **01.02.2015-30.11.2015: ΠΡΟ.ΤΥ.ΝΟ.** Παραγωγή λειτουργικών παραδοσιακών τυριών της ορεινής και νησιώτικης Ελλάδας, εμπλουτισμένα με προβιοτικούς μικροοργανισμούς απομονωμένους από παραδοσιακά Ελληνικά τρόφιμα» Εκπόνηση σχεδίων Ερευνητικών & Τεχνολογικών Αναπτυξιακών έργων Καινοτομίας (**ΑγροΕΤΑΚ**)» (MIS 453350).

**Φορέας χρηματοδότησης:** Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας

**Φορέας υλοποίησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ινσ/το Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Ν. Χωριανόπουλος

**Έναρξη-Λήξη:** 01.02.2015-30.11.2015

**Προϋπολογισμός έργου:** 32.485,00€

Βασικός στόχος του έργου ΠΡΟ.ΤΥ.Ν.Ο. (ΚΥΠΕ 7630/Β14) ήταν η παραγωγή νέων λειτουργικών προϊόντων που εμπεριέχουν προβιοτικά βακτήρια σε επαρκείς ποσότητες με σκοπό τη βελτίωση της υγείας των καταναλωτών χωρίς την μεταβολή των χαρακτηριστικών των προϊόντων αυτών. Δεδομένου ότι η υγιεινή διατροφή αποτελεί στόχο της σύγχρονης διατροφής και οι καταναλωτές προτιμούν τα παραδοσιακά προϊόντα, η καινοτομία στόχευε στον εντοπισμό τροφίμων που θα χρησιμοποιηθούν ως φορείς των νέων προβιοτικών στελεχών διατηρώντας ταυτόχρονα τον παραδοσιακό τους χαρακτήρα. Μέσω αυτού του έργου παράχθηκε φρέσκο τυροκομικό προϊόν, χρησιμοποιώντας έναν νέο προβιοτικό μικροοργανισμό, τον *Lactobacillus plantarum* T571, ο οποίος έχει απομονωθεί και ταυτοποιηθεί από τη μικροχλωρίδα παραδοσιακού Ελληνικού τυριού Φέτα. Το νέο προϊόν είναι υψηλής προστιθέμενης αξίας, με αυξημένη ποιότητα, υψηλό επίπεδο ασφάλειας, και υψηλότερη θρεπτική αξία. Κατά την υλοποίηση του έργου, μεγάλο βάρος δόθηκε στην διαρκή ενημέρωση και την κατάρτιση παραγωγών και μικρών επιχειρήσεων για τις ορθές πρακτικές παρασκευής των τυροκομικών προϊόντων, τις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να κάνουν στις μονάδες τους και για τους τρόπους με τους οποίους θα μπορέσουν να εφαρμόσουν τα αποτελέσματα της έρευνας, ώστε να παράγουν προϊόντα υψηλής ποιότητας και ασφάλειας και πραγματοποιήθηκαν 2 επιμορφωτικές ημερίδες.

* + 1. **15.12.2019-15.6.2021:** Χρήση φυσικών αντιμικροβιακών ουσιών και οξυγαλακτικών βακτηρίων με προβιοτικό δυναμικό για την ανάπτυξη νέων τυροκομικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας με την εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών»

**Φορέας χρηματοδότησης:** ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΑΤΙΚΩΝ ΥΠΟΤΡΟΦΙΩΝ, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση 2014-2020», «Ενίσχυση Μεταδιδακτόρων ερευνητών-ερευνητριών, Β κύκλος» (ΕΔΒΜ91)

**Φορέας υλοποίησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ινσ/το Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Ν. Χωριανόπουλος

**Προϋπολογισμός έργου:** 19.800,00€

Βασικός στόχος του έργου αποτελεί η εφαρμογή νέων μεθόδων επεξεργασίας (Υπερ Υψηλή Πίεση, ΥΥΠ) και ενεργής συσκευασίας -ΕΣ (εδώδιμες μεμβράνες) για την παραγωγή ενός έτοιμου προς κατανάλωση τροφίμου αυξημένης εμπορικής και διατροφικής αξίας ταυτόχρονα με τη βελτίωση της ποιότητας και της ασφάλειας του προϊόντος αυτού. Το τρόφιμο του παρόντος έργου είναι ένα τυροκομικό προϊόν (ημίσκληρο τυρί) κομμένο σε φέτες. Οι εδώδιμές μεμβράνες θα έχουν ενσωματωμένα φυσικά συντηρητικά (αιθέριο έλαιο μαστίχας Χίου) ή μίγμα με στελέχη γαλακτικών βακτηρίων με προβιοτικό δυναμικό. Απώτερος στόχος είναι η δημιουργία RTE τροφίμων ευρείας κατανάλωσης, όπου σε συνδυασμό με την εφαρμογή ΥΥΠ, την ενσωμάτωση στο τρόφιμο λειτουργικών ή αντιμικροβιακών συστατικών και τη συντήρηση τους με ΕΣ θα αυξηθεί ο χρόνος ζωής και η ασφάλειά τους, ενώ παράλληλα το προϊόν θα αποκτήσει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

* 1. **ΚΑΤΑΘΕΣΗ ΠΡΟΤΑΣΗΣ ΩΣ ΚΥΡΙΑ ΕΡΕΥΝΗΤΡΙΑ**
		1. Συμμετοχή στην 1η Προκήρυξη της πράξης ΑγροΕΤΑΚ «Εκπόνηση σχεδίων Ερευνητικών & Τεχνολογικών Αναπτυξιακών έργων Καινοτομίας (ΑγροΕΤΑΚ)» (MIS 453350).

**Τίτλος πρότασης**: Παραγωγή λειτουργικών παραδοσιακών τυριών της ορεινής και νησιώτικης Ελλάδας, εμπλουτισμένα με προβιοτικούς μικροοργανισμούς απομονωμένους από παραδοσιακά Ελληνικά τρόφιμα» (Βαθμός πρότασης 73.5/100, **εγκεκριμένη πρόταση**).

* + 1. Συμμετοχή στην 1η Προκήρυξη Ερευνητικών έργων ΕΛΙΔΕΚ για την Ενίσχυση Μεταδιδακτόρων Ερευνητών/τριών, 2017.

**Τίτλος πρότασης**: Quality improvement and characterization of the identity of Greek traditional goat cheeses (Βαθμός πρότασης 69/100, επιλαχούσα πρόταση).

# Συμμετοχή στην πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος προγράμματος υποτροφιών ΙΚΥ στο πλαίσιο της πράξης «Ενίσχυση Μεταδιδακτόρων ερευνητών/ ερευνητριών – Β κύκλος»

**Τίτλος πρότασης**: «Χρήση φυσικών αντιμικροβιακών ουσιών και οξυγαλακτικών βακτηρίων με προβιοτικό δυναμικό για την ανάπτυξη νέων τυροκομικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας με την εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών» (Βαθμός πρότασης 89.75/100, **εγκεκριμένη πρόταση**).

# ΚΑΤΑΘΕΣΗ ΠΡΟΤΑΣΗΣ ΩΣ ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΑΣ ΕΡΕΥΝΗΤΗΣ – ΜΕΛΟΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ

* + 1. Συμμετοχή στην πρόσκληση ΕΔΒΜ34 «Υποστήριξη ερευνητών με έμφαση στους νέους ερευνητές», 2017.

Τίτλος πρότασης: Χρησιμοποίηση αντιμικροβιακών αιθέριων ελαίων και υδρολυμάτων φυτικής προέλευσης για την αντιμετώπιση προβλημάτων μαστίτιδας σε πρόβατα γαλοκτοπαραγωγής και διάρροιας σε νεογέννητα αρνιά (Βαθμός πρότασης 92.25/100, επιλαχούσα πρόταση).

* + 1. Συμμετοχή στην πρόσκληση ΕΠΑΝΑΔ - ΕΔΒΜ «Υποστήριξη ερευνητών με έμφαση στους νέους ερευνητές, B κύκλος», 2019.

Τίτλος πρότασης: Χρήση οξυγαλακτικών βακτηρίων με προβιοτικό δυναμικό για την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων κρέατος και γάλακτος υψηλής προστιθέμενης αξίας με την εφαρμογή νέων τεχνολογιών (Βαθμός πρότασης 79.3/100, επιλαχούσα πρόταση).

# ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

# 5.1. ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

**5.1.1.** Αυτοδύναμη διδασκαλία ως «**Ακαδημαϊκή Υπότροφος**» στο ΤΕΙ Αθήνας στο Τμήμα Δημόσιας Υγείας και Κοινοτικής Υγείας στο μάθημα «**Μικροβιολογία Τροφίμων**» (**θεωρία)** στο πλαίσιο υλοποίησης της Πράξης «**Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού**» για το εαρινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2016-2017.

**5.1.2.** Αυτοδύναμη διδασκαλία ως **«Ακαδημαϊκή Υπότροφος**» στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου στο μάθημα «**Μικροβιολογία Τροφίμων**» - **Θεωρία** και **Εργαστήριο,** μάθημα επιλογής 3ου εξαμήνου του τμήματος Βιοτεχνολογίας στο πλαίσιο υλοποίησης της Πράξης «**Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού**» για το χειμερινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2017-2018.

**5.1.3.** Αυτοδύναμη διδασκαλία ως **«Ακαδημαϊκή Υπότροφος**» στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου στο μάθημα «**Μικροβιολογία Τροφίμων**» - **Θεωρία** και **Εργαστήριο,** μάθημα επιλογής 3ου εξαμήνου του τμήματος Βιοτεχνολογίας και μάθημα επιλογής 7ου εξαμήνου για το τμήμα Ζωικής Παραγωγής & Υδατοκαλλιεργειών στο πλαίσιο υλοποίησης της Πράξης «**Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού**» για το χειμερινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2018-2019.

**5.1.4.** Αυτοδύναμη διδασκαλία ως διδάσκοντας σύμφωνα με το **ΠΔ 407/1980** στο βαθμό του «**Επίκουρου**» στο μάθημα «**Μικροβιολογία Τροφίμων**» - **Θεωρία** και **Εργαστήριο,** μάθημα υποχρεωτικό 2ου εξαμήνου του τμήματος Επιστήμης Διατροφής και Διαιτολογίας της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, για το εαρινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2020-2021.

**5.1.5. «Ακαδημαϊκή Υπότροφος**» στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής στη σχολή Επιστημών Τροφίμων, στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για παροχή διδακτικού και ερευνητικού έργου στα μαθήματα «**Επιστήμη και Τεχνολογία Κρέατος και Προϊόντων του**» μάθημα υποχρεωτικό 3ου εξαμήνου και «**Τεχνολογία Γάλακτος και Προϊόντων του**» μάθημα υποχρεωτικό 4ου εξαμήνου, για το εαρινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2021-2022.

**5.2. ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ Ή ΜΕΛΟΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ**

**5.2.1** *Trichinella spiralis* στο κρέας και τα προϊόντα του. Επιβλέπων: Φ. Μάντης. Μέλη τριμελούς: Φ. Μάντης, Παπαδοπούλου Ό., Τσάκαλη Ε.

**5.2.2.** Κατανάλωση κρέατος και εμφάνιση καρκίνου στον άνθρωπο**.** Επιβλέπων: Φ. Μάντης. Μέλη τριμελούς: Φ. Μάντης, Παπαδοπούλου Ό., Τσάκαλη Ε.

# 5.3. ΕΠΙΚΟΥΡΙΚΟ ΕΡΓΟ ΩΣ ΥΠΟΨΗΦΙΑ ΔΙΔΑΚΤΟΡΑΣ

**5.3.1.** Παροχή επικουρικού έργου (διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων και επιτήρηση εξετάσεων) στο πλαίσιο του μαθήματος «**Μικροβιολογία** **Τροφίμων Ι**», Α εξαμήνου ακαδημαϊκού έτους 2009-10, 2010-11& 2011-12, στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

**5.3.2.** Παροχή επικουρικού έργου διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων και επιτήρηση εξετάσεων) στο πλαίσιο του μαθήματος «**Μικροβιολογία** **Τροφίμων** **ΙΙ**», Β εξαμήνου ακαδημαϊκού έτους 2009-10 & 2010-11, στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

1. **ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ**

 Εβδομήντα τέσσερις (**74**) δημοσιευμένες συνολικά επιστημονικές εργασίες:

• Δεκαεννιά (**19**)δημοσιευμένα άρθρα σε διεθνή περιοδικά με κριτές. Οι δημοσιευμένες εργασίες έχουν λάβει σύμφωνα με το **SCOPUS: 601** αναφορές (citations) (ετεροαναφορές από άλλους συγγραφείς : **571**) σε συνολικά 492 εργασίες με Δείκτη ***h* index: 11, IF** ανά δημοσίευση **3.313**, (Σύνολο IF των δημοσιεύσεων **56.314**). Σύμφωνα με το **web of science**: **482** αναφορές (citations) (ετεροαναφορές από άλλους συγγραφείς : 449) σε συνολικά 389 εργασίες με Δείκτη ***h* index: 11**

• Δεκαεννιά (**19**) προφορικές παρουσιάσεις σε διεθνή (10) και εθνικά συνέδρια (9) με κριτές (με πρακτικά)

• Τριάντα έξι (**36**) αναρτημένες εργασίες (poster) σε διεθνή (33) και εθνικά (3) συνέδρια με κριτές (με πρακτικά)

Scopus ID: https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55874199200

Orchid ID: https://orcid.org/0000-0002-6299-5221

Publons ID: https://publons.com/researcher/3359801/olga-papadopoulou/publications/

Google Scholar ID: https://scholar.google.com/citations?user=1zlfcuUAAAAJ&hl=en

**6.1. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ (impact factor, I.F.)**

* + 1. **O. Papadopoulou**, Panagou E.Z., Tassou C.C., Nychas G-J. E. (**2011**). Contribution of Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy data on the quantitative determination of minced pork meat spoilage. Food Research International, 44 (10), pp. 3264-3271 (I.F. 3.579, citations: 84)
		2. **Olga S. Papadopoulou**, Chrysoula C. Tassou, Luigi Schiavo, George-John E. Nychas, Efstathios Z. Panagou (**2011**). Rapid assessment of meat quality by means of an electronic nose and support vector machines. Procedia Food Science 1, pp. 2003 – 2006 (I.F.-, citations: 15)
		3. **O. S. Papadopoulou**, N.G. Chorianopoulos, E.N. Gkana, A.V. Grounta, K.P. Koutsoumanis, G.-J.E. Nychas (**2012**). Transfer of foodborne pathogen bacteria to non-inoculated beef fillets through meat mincing machine. Meat Science, 90, pp. 865-869 (I.F. 3.483, citations: 21)
		4. **Olga S. Papadopoulou**, Agapi I. Doulgeraki, Cristian Botta, Luca Cocolin, George-John E. Nychas (**2012**). Genotypic characterization of *Brochothrix thermosphacta* isolated during storage of minced pork under aerobic or modified atmosphere packaging conditions. Meat Science, 92, pp. 735-738 (I.F. 3.483, citations: 27)
		5. **Olga S. Papadopoulou**, Efstathios Z. Panagou, Fady R. Mohareb, George-John E. Nychas (**2013**). Sensory and microbiological quality assessment of beef fillets using a portable electronic nose in tandem with support vector machine analysis. Food Research International 50 (1), pp. 241–249 (I.F. 3.579, citations: 111)
		6. Bjørn Skovlund Dissing, **Olga S. Papadopoulou**, Chrysoula Tassou, Bjarne Kjaer Ersbøll, Jens Michael Carstensen, Efstathios Z. Panagou, George-John Nychas (**2013**). Using multispectral imaging for spoilage detection of pork meat. Food and Bioprocess Technology, 6 (9), pp. 2268-2279 (I.F. 3.703, citations: 97)
		7. Panagou, E.Z., **Papadopoulou, O.**, Carstensen, J.M., Nychas, G.J.E. (**2014**). Potential of multispectral imaging technology for rapid and non-destructive determination of the microbiological quality of beef filets during aerobic storage. International Journal of Food Microbiology, 174, pp. 1-11 (I.F. 4.006, citations: 86)
		8. Georgia Saxami, **Olga S. Papadopoulou**, Nikos Chorianopoulos, Yiannis Kourkoutas, Chrysoula C. Tassou and Alex Galanis (**2016**). Molecular detection of two potential probiotic lactobacilli strains and evaluation of their performance as starter adjuncts in yogurt production. International Journal of Molecular Science, 17, (5), 668 (I.F. 4.183, citations: 10)
		9. Fady Mohareb, **Olga Papadopoulou**, Efstathios Panagou, George-John Nychas, Conrad Bessant. (**2016**). Ensemble-based support vector machine classifiers as an efficient tool for quality assessment of beef fillets from electronic nose data.Analytical Methods 18, pp. 3711-3721 DOI: 10.1039/C6AY00147E (I.F. 2.073, citations: 34)
		10. **Olga S. Papadopoulou** and Nikos G. Chorianopoulos (**2016**). Production of a functional fresh cheese enriched with the probiotic strain *Lb. plantarum* T571 isolated from traditional Greek product. Current Research in Nutrition and Food Science 4 (SpecialIssue2), pp. 169-181. (I.F. 0.78, citations: 6)
		11. Marianthi Sidira, Valentini Santarmaki, Mikis Kiourtzidis, Anthoula A. Argyri, **Olga S. Papadopoulou**, Nikos Chorianopoulos, Chrysoula Tassou, Serafim Kaloutsas, Αlex Galanis, Yiannis Kourkoutas (**2017**). Evaluation of immobilized *Lactobacillus plantarum* 2035 on whey protein as adjunct probiotic culture in yoghurt production. LWT–Food Science and Technology, 75, pp. 137-146. (I.F. 3.714, citations: 33)
		12. Anthoula A. Argyri, **Olga S. Papadopoulou**, Aspasia Nisiotou, Chrysoula C. Tassou and Nikos Chorianopoulos (**2018**). Effect of high pressure processing on the survival of *Salmonella* Enteritidis and shelf-life of chicken fillets. Food Microbiology, 70, pp. 55-64 (I.F. 4.089, citations: 32)
		13. **Olga S. Papadopoulou**, Anthoula A. Argyri, Evangelos E. Varzakis, Chrysoula C. Tassou, and Nikos G. Chorianopoulos (**2018**).Greek functional Feta cheese: enhancing quality and safety using a *Lactobacillus plantarum* strain with probiotic potential.Food Microbiology, 74, pp. 21-33 (I.F. 4.089, citations: 32)
		14. **Olga S. Papadopoulou**, Anthoula A. Argyri, Evangelos E. Varzakis, Marianthi Sidira, Yiannis Kourkoutas, Alex Galanis, Chrysoula C. Tassou, and Nikos G. Chorianopoulos (**2019**). Use of lactobacilli strains with probiotic potential in traditional fermented milk and their impact on quality and safety related to *Listeria monocytogenes*. International Diary Journal, 98, 44-53 (I.F. 2.735, citations: 4)
		15. Anthoula A. Argyri, **Olga S. Papadopoulou**, Patra Sourri, Nikos Chorianopoulos and Chrysoula C. Tassou (**2019**). Quality and safety of fresh chicken fillets after high pressure processing: survival of indigenous *Brochothrix thermosphacta* and inoculated *Listeria monocytogenes*.Microorganisms, 7, 520; doi:10.3390/microorganisms7110520 (I.F. 4.167, citations: 5)
		16. **Olga S. Papadopoulou**, Vasilis Iliopoulos, Athanasios Mallouchos, Efstathios Z. Panagou, Nikos Chorianopoulos, Chrysoula C. Tassou, George-John E. Nychas (**2020**). Spoilage Potential of Pseudomonas (*P*. *fragi, P. putida*) and LAB (*Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus sakei*) Strains and Their Volatilome Profile During Storage of Sterile Pork Meat Using GC/MS and Data Analytics. Foods, 9 (5), 633, Special Issue "Assessment of Food Quality and Authenticity Using Volatile Compounds" (I.F. 3.011, citations: 16).
		17. **Olga S. Papadopoulou**, Anthoula A. Argyri, Varvara Kounani, Chrysoula C. Tassou and Nikos Chorianopoulos (**2021**). Use of Fourier transform infrared spectroscopy for monitoring the shelf life and safety of yogurts supplemented with a *Lactobacillus plantarum* strain with probiotic potential. Frontiers in Microbiology, 12:678356.doi: 10.3389/fmicb.2021.678356 (I.F. 5.640, citations: 3)
		18. Christina Kamarinou, **Olga S. Papadopoulou**, Agapi Doulgeraki, Chrysoula C. Tassou, Alex Galanis, Nikos Chorianopoulos, and Anthoula A. Argyri. Mapping The Key Technological and Probiotic Characteristics Of Indigenous Lactic Acid Bacteria Isolated From Greek Traditional Dairy Products. Microorganisms, 2022, 10, 246, https://doi.org/10.3390/microorganisms10020246 (I.F. 4.167, citations: -).
	1. **ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ ΕΚΤΟΣ SCI**
		1. Foteini G. Pavli, Anthoula A. Argyri, **Olga S. Papadopoulou**, George-John E. Nychas, Nikos G. Chorianopoulos and Chrysoula C. Tassou (**2016**).Probiotic potential of lactic acid bacteria from traditional fermented dairy and meat products: Assessment by *in vitro* tests and molecular characterization. Journal of Probiotics and Health, 4:3, DOI:10.4172/2329-8901.1000157 (Google I.F. 1.72, citations: 17)
	2. **ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ**
		1. Bigwood, T., Argyri, A., Doulgeraki, A., Blana, V., **Papadopoulou, O.**, Tassou, C., Hudson, A., and Nychas, G.-J. E. (2010). The effect of the Escherichia coli T4 bacteriophage and of the volatile compounds of essential oil on the E. coli growth on beef fillets. Food Micro 2010, 30 August- 3 September, Copenhagen, Dennmark, pp 66
		2. **Papadopoulou**, E. Gkana, A. Grounta, N. G. Chorianopoulos, K. P. Koutsoumanis and G.-J. E. Nychas (2010). Transfer of *Salmonella enterica* ser. Typhimurium to non-inoculated beef fillets through meat mincing machine. ProSafeBeef 4th Annual General Assembly, Advancing Beef Safety and Quality through Research and Innovation, Aberystwyth, Wales, UK
		3. **O. S. Papadopoulou**, C. C. Tassou, L. Schiavo, G.-J. E. Nychas, E. Z. Panagou (2011). Rapid assessment of meat quality by means of an electronic nose and support vector machines. 11th International Congress on Engineering and Food, 22-26th of May, Athens, Greece, pp 461
		4. **Olga S. Papadopoulou**, Agapi I. Doulgeraki, Luca Cocolin, and George-John E. Nychas (2012). Characterization of *Brochothrix thermosphacta* strains with Rep and Sau-PCR that developed during storage of minced pork under aerobic or modified atmosphere packaging conditions. 3-7 September 2012 Food Micro, Istanbul, Turkey, pp 87
		5. Chorianopoulos, N.G., **O.S. Papadopoulou**, A.A. Argyri, E.E. Varzakis, and Ch.C. Tassou (2015). Greek functional Feta cheese using a *Lactobacillus plantarum* strain with probiotic potential. 2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE2015), 28- 31 May, Mykonos Island, Greece. P83, pp 194
		6. Pavli, F. G., Argyri, A.A., **Papadopoulou, O.S.**, Chorianopoulos, N.G. and Tassou, Ch.C. (2015). Probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from traditional meat product. 2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE2015), 28- 31 May, Mykonos Island, Greece. P89, pp 204
		7. **Papadopoulou, O.S**., Varzakis, E.E., Argyri, A.A., Tassou, Ch.C. and Chorianopoulos N.G. (2015). Production of Greek yoghurt using a *Lactobacillus plantarum* strain with probiotic potential as starter adjunct. 2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE2015), 28- 31 May, Mykonos Island, Greece. P90, pp 205
		8. **Papadopoulou Olga**, Nikos Chorianopoulos (2016). Production of functional traditional Greek Anthotyros type cheese enriched with the probiotic strain *Lb. plantarum T571* isolated from traditional Greek product. 1st **International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, 7-9 July 2016, Kalamata Greece, pp 2**
		9. **Kamarinou C., Argyri A., Papadopoulou O., Doulgeraki A., Tassou C, and Chorianopoulos N. (2021). Monitoring the bioprotective potential of lactic acid bacteria isolated from traditional dairy products against Listeria monocytogenes in yogurt. 9th Conference of Mikrobiokosmos, 16-18 December, Athens, Greece**
		10. **Kamarinou C., Papadopoulou O., Doulgeraki A., Tassou C, Chorianopoulos N. and Argyri A. (2021). Mapping The Key Technological and Probiotic Characteristics Of Indigenous Lactic Acid Bacteria Isolated From Greek Traditional Dairy Products. 9th Conference of Mikrobiokosmos, 16-18 December, Athens, Greece**
	3. **ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ**
		1. **Papadopoulou O.**, Panagou E., Mallidis C., and Tassou C. (2009). Potential use of Fourier Transform InfraRed spectroscopy (FTIR) to assess pork spoilage. IAFP’s Fifth European Symposium on Food Safety, 7-10 October, Berlin, Germany**,** P2-26.
		2. **Olga S. Papadopoulou**, Chrysoula C. Tassou, Luigi Schiavo, Antonio Scarpa, Efstathios Z. Panagou (2010). Monitoring minced pork spoilage using electronic nose technique and chemometrics. Food Micro 2010, 30 August – 3 September, Copenhagen, Denmark, pp. 178.
		3. A.N. Christiansen, J.M. Carstensen, **O. Papadopoulou**, N. Chorianopoulos, E.Z. Panagou, G.-J.E. Nychas (2011). Multi spectral imaging analysis for meat spoilage discrimination. 7th International Conference 2011, Predictive Modelling of Food Quality and Safety, 12-16 of September, Dublin, Ireland, P-56
		4. A Argyri, **O. Papadopoulou**, Y. Xu, A. Grounta, E. Panagou, R. Goodacre, G.-J. Nychas (2011). The potential of Raman spectroscopy in evaluating spoilage and safety of beef. 7th International Conference 2011, Predictive Modelling of Food Quality and Safety, 12-16 of September, Dublin, Ireland, pp 389, P-60.
		5. **O.S. Papadopoulou**, M. Vlachou, C.C. Tassou, E.Z. Panagou, G.-J.E. Nychas (2011). Rapid assessment of beef fillet quality by means of an electronic nose and support vector machines. 7th International Conference 2011, Predictive Modelling of Food Quality and Safety, 12-16 of September, Dublin, Ireland, P-61.
		6. **O. Papadopoulou**, E. Gkana, A. Grounta, N. G. Chorianopoulos, K. P. Koutsoumanis and G.-J. E. Nychas (2012) Transfer of *Escherichia coli* O157H7 and *Listeria monocytogenes* scott A to non-inoculated beef fillets through meat mincing machine. ProSafeBeef Event, 7th to 9th February 2012, Dublin, Ireland, P 34
		7. **O. S. Papadopoulou**, A. Doulgeraki, Tassou S. and GJ Nychas (2012). Genotypic Characterization of *Brochothrix thermosphacta* Strains that Developed during Storage of Minced Pork under Aerobic or Modified Atmosphere Packaging Conditions. 22-25 July 2012,International Association for Food Protection (IAFP), Rhode Island Convention Centre Providence, Rhode Island, USA, P1-72.
		8. **O. Papadopoulou**, C. Tassou, G.-J. Nychas and E. Panagou (2012). Rapid quantitative and qualitative assessment of minced pork meat spoilage using Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy data. 22-25 July 2012,International Association for Food Protection (IAFP), Rhode Island Convention Center Providence, Rhode Island, USA, P3-25.
		9. **Olga Papadopoulou**, Eustathios Z. Panagou, Fotis J. Samaras, Nikolaos Chorianopoulos, George-John E. Nychas and Chrysoula C. Tassou (2012). An assessment of the microbiological quality and safety of white soft cheeses from the Greek market. 3-7 September 2012 Food Micro, Istanbul, Turkey, P274.
		10. **Olga Papadopoulou**, Iliopoulos Vasilis, Athanasios Mallouchos, Eustathios Z. Panagou and George-John E. Nychas (2013). Monitoring minced pork spoilage using GC/MS and chemometrics. 8th International Conference 2013, Predictive Modelling of Food Quality and Safety, 16-20 of September 2013, Paris, France, pp 263-264
		11. Nikos G. Chorianopoulos, **Olga S. Papadopoulou**, Evangelos E. Varzakis, Anthoula A. Argyri, Chrysoula C. Tassou (2014). Production of Greek yoghurt using a *Lactobacillus plantarum* strain with probiotic potential as starter adjunct. International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics – IPC2014, 24-26 June, Budapest, Hungary, pp 79
		12. Nikos G. Chorianopoulos, **Olga S. Papadopoulou**, Evangelos E. Varzakis, Anthoula A. Argyri, Chrysoula C. Tassou (2014). Fermentation of traditional sour milk using a *Lactobacillus plantarum* strain with probiotic potential. Food Micro, 1-4 September 2014, Nantes, France, pp 197
		13. **Olga Papadopoulou**, Dimitrios Pavlidis, Efstathios Z Panagou, George-John Nychas (2014). Monitoring aerobic spoilage of sterile pork meat fillets inoculated with specific spoilage microorganisms (*Pseudomonas fragi*, *Ps. putida*) in tandem with GC/MS analysis and chemometrics. Food Micro, 1-4 September 2014, Nantes, France, pp 307
		14. Nikos G. Chorianopoulos, **Olga S. Papadopoulou**, Evangelos E. Varzakis, Anthoula A. Argyri, Chrysoula C. Tassou (2015). Traditional sour milk fermentation using a potential probiotic *Lactobacillus plantarum* strain. FEMS, 6th Congress of European Microbiologists, 7-11 June 2015, Maastricht, the Netherlands, P327.
		15. Anthoula A. Argyri, **Olga S. Papadopoulou**, Evangelos E. Varzakis, Chrysoula C. Tassou, Nikos G. Chorianopoulos (2015). Greek functional yogurt: Enhancing the production process using a selected *Lactobacillus* strain with probiotic potential. FEMS, 6th Congress of European Microbiologists, 7-11 June 2015, Maastricht, the Netherlands, P328
		16. **Olga Papadopoulou**, Athina Ropodi, Efstathios Z Panagou, George-John Nychas (2015). Monitoring spoilage of sterile pork meat fillets inoculated with specific spoilage microorganisms (*Lactobacillus sakei, Leuconostoc mesenteroides*) packaged under modified atmospheres in tandem with GC/MS analysis and chemometrics. IAFP 11th European Symposium on Food Safety 20-22 April 2015, Cardiff, Wales, pp 105
		17. **Olga S. Papadopoulou**, Nikos G. Chorianopoulos, Evangelos E. Varzakis, Anthoula A. Argyri, Chrysoula C. Tassou (2015). Survival of *Listeria monocytogenes* during shelf life of traditional Greek dairy products with probiotic potential. IAFP 11th European Symposium on Food Safety 20-22 April 2015, Cardiff, Wales, P08, pp 79
		18. Tassou C., Argyri A., **Papadopoulou O.**, Varzakis E. Chorianopoulos N. (2015). Production of functional feta cheese using a Lactobacillus plantarum strain with probiotic potential. SFAM Summer Meeting: Fermented foods and beverages, 29/6 -2/7/2015, Dublin, Ireland.
		19. **Olga S. Papadopoulou**, Nikos G. Chorianopoulos, Chrysoula C. Tassou (2015). Production of functional traditional Greek cheeses of mountainous and islander region enriched with probiotics isolated from traditional products. International Conference on Food and Biosystems Engineering, 28-31 May 2015, Mykonos Island, Greece, pp 76
		20. N.G. Chorianopoulos, A.A. Argyri, **O.S. Papadopoulou**, E.E. Varzakis, and Ch. C. Tassou (2015). Production of Greek set type yoghurt using two different strains of *Lactobacillus plantarum* with probiotic potential as co-starter cultures. 38th SOMED Congress. Human Microbiome: From the bench to health benefits. 11th-13th October 2015, Verona Italy, P30, pp 92
		21. G. Mitropoulou, M Sidira, N.G. Chorianopoulos, A.A. Argyri, **O.S. Papadopoulou**, Ch.C. Tassou, Y. Kourkoutas (2015). Assessment of *Lb. plantarum* T571 as a potent probiotic culture for Greek Feta Type Cheese production and characterization of microbial flora by next generation sequencing technology. 38th SOMED Congress. Human Microbiome: From the bench to health benefits. 11th-13th October 2015, Verona Italy, P24, pp 86
		22. Fotini G. Pavli, Anthoula A. Argyri, Nikos Chorianopoulos, **Olga S. Papadopoulou** and Chrysoula C. Tassou (2015). Probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from traditional meat and dairy products. 29th EFFOST international conference, 10-12 November 2015, Athens Greece, pp 991
		23. C. Kamarinou, **O. Papadopoulou**, A. Doulgeraki, C. Tassou, N. Chorianopoulos and A. Argyri (2020). Mapping The Key Technological Characteristics Including Yeasts Inhibition Of Indigenous Lactic Acid Bacteria Isolated From Greek Traditional Fermented Dairy Products. ASM Microbe 2020 in Chicago, Illinois, June 18 - 22, 2020.
		24. **O. Papadopoulou, A. Argyri, C. Kamarinou, A. Doulgeraki, C. Tassou, and N. Chorianopoulos (2020). *In Vitro* And *In Situ* Anti-Listerial Activity Of Lactic Acid Bacteria With Probiotic Potential Isolated From Traditional Dairy Products. ASM Microbe 2020 in Chicago, Illinois, June 18 - 22, 2020.**
		25. **Kamarinou C., Papadopoulou O., Chorianopoulos N., Doulgeraki A., Tassou C. and Argyri A. (2021). Application of native lactic acid bacteria with technological and probiotic properties in a pilot scale feta cheese production. 11th International Conference, Probiotics, Prebiotics and New Foods, nutraceuticals and botanicals for nutrition and human and microbiota health. 12-14 September 2021, Rome, Italy**
		26. **Argyri A., Kamarinou C., Papadopoulou O., Doulgeraki A., Tassou C. and Chorianopoulos N. (2021). Fate of *Listeria monocytogenes* during production and storage of feta cheese using multi-functional strains with probiotic potential. 11th International Conference, Probiotics, Prebiotics and New Foods, nutraceuticals and botanicals for nutrition and human and microbiota health. 12-14 September 2021, Rome, Italy**
		27. **Kamarinou C., Papadopoulou O., Chorianopoulos N., Doulgeraki A., Tassou C. and Argyri A. (2021). Isolation, Characterization and Industrial Application of Native Lactic Acid Bacteria Isolated From Traditional Dairy Products. 35th International EFFoST Conference 2021, Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security Lausanne, Switzerland, 1-4 November 2021.**
		28. **C. Kamarinou, A. Argyri, O. Papadopoulou, A. Doulgeraki, C. Tassou, and N. Chorianopoulos (2021). *In Vitro* And *In Situ* inhibition of food-borne pathogens from indigenous Lactic Acid Bacteria Isolated From Traditional Dairy Products. 35th International EFFoST Conference 2021, Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security Lausanne, Switzerland, 1-4 November 2021.**
		29. **Papadopoulou O., and Chorianopoulos N. (2021). Evaluation Of Na-Alginate Edible Films As Vehicles For Delivering Probiotic Bacteria To Sliced Cheese Pretreated With High Pressure Processing. 9th Conference of Mikrobiokosmos, 16-18 December, Athens, Greece.**
		30. **Stamatia Vitsou-Anastasiou, Olga S. Papadopoulou, Apostolos Karkos, Anthoula A. Argyri, Agapi Doulgeraki, George-John Nychas and Chrysoula Tassou (2022). Application of encapsulation matrices for the enhancement of probiotic survival under simulated gastrointestinal conditions. 27th International ICFMH Conference: FoodMicro 2022, 28-31 August, Athens, Greece.**
		31. **Olga S. Papadopoulou, Anthoula Argyri, Agapi Doulgeraki, Nikos Chorianopoulos, George-John Nychas,** **Konstantinos Koutsoumanis, Aimilia Papakonstantinou and Chrysoula Tassou (2022). Natural Fruit Juices Enriched With Probiotic Bacteria And Other Biofunctional Constituents In Encapsulated Form. 27th International ICFMH Conference: FoodMicro 2022, 28-31 August, Athens, Greece.**
		32. **Stamatia Vitsou Anastasiou, Olga S. Papadopoulou, Apostolos Karkos, Αnthoula Α. Argyri, Αgapi Ι. Doulgeraki, Nikos Chorianopoulos, George-John E. Nychas, and Chrysoula C. Tassou.** **Microencapsulation improves probiotic survival under harsh conditions during model food storage. 36th EFFoST International Conference 2022 Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future, 7-9 November 2022, Dublin, Ireland.**
		33. **Stamatia Vitsou Anastasiou, Olga S. Papadopoulou, Apostolos Karkos, Αnthoula Α. Argyri, Αgapi Ι. Doulgeraki, Nikos Chorianopoulos, George-John E. Nychas, and Chrysoula C. Tassou.** **Microencapsulation of probiotic cells enhances their survival under conditions simulating the human gastrointestinal system. 36th EFFoST International Conference 2022 Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future, 7-9 November 2022, Dublin, Ireland.**
	4. **ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΣΕ ΕΘΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ**
		1. **Παπαδοπούλου Ο**., Πανάγου Ζ.Ε., και Νυχάς Ι-Γ.Ε (**2008**). Πρόβλεψη της επιβίωσης του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* σε παραδοσιακό αλειφώδες λευκό τυρί «Κατίκι» Δομοκού με τη χρήση τεχνητών νευρωνικών δικτύων. 1ο πανελλήνιο συνέδριο ΜικροΒιοΚοσμος, 12-14.12.2008, Ε.Κ.Ε.Φ.Ε., Δημόκριτος.
		2. **Παπαδοπούλου Ο.**, Πανάγου Ζ.Ε. και Νυχάς Ι-Γ.Ε. (**2009**). Έλεγχος της αλλοίωσης χοιρινού κιμά με μικροβιακές και βιοχημικές μεθόδους. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 15-17 Οκτωβρίου 2009, Ρέθυμνο Κρήτης.
		3. Bigwood T., Αργύρη Α., Δουλγεράκη Α., Μπλάνα Β., **Παπαδοπούλου O.**, ΤάσσουΧ., Πανάγου Ε. και Νυχάς Ι-Γ.Ε. (**2010**). Μελέτη της συμπεριφοράς του παθογόνου βακτηρίου *Escherichia coli* σε φιλέτα βόειου κρέατος υπό την παρουσία βακτηριοφάγου Τ4 και πτητικών συστατικών αιθερίου ελαίου ρίγανης. **3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (ΔΕΔΥΤ),** 04-06 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη.
		4. **Ο. Παπαδοπούλου**, Ε. Γκάνα, Α. Γρούντα, Ν. Γ. Χωριανόπουλος, Κ. Π. Κουτσουμανής και Γ.-Ι.Ε. Νυχάς (**2010**). Ποσοτικός προσδιορισμός της μεταφοράς του παθογόνου μικροοργανισμού *Salmonella enterica* ser. Typhimurium από μηχανή κιμά σε φιλέτα βοείου κρέατος. 2ο Πανελλήνιο συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του, 24-26 Σεπτεμβρίου 2010, Αθήνα.
		5. **Ο. Παπαδοπούλου**, Ε. Γκάνα, Α. Γρούντα, Ν. Γ. Χωριανόπουλος, Κ. Π. Κουτσουμανής και Γ.-Ι.Ε. Νυχάς (2010). Ποσοτικός προσδιορισμός της μεταφοράς των παθογόνων μικροοργανισμών *Escherichia coli* O157H7 και *Listeria monocytogenes* scott A από μηχανή κιμά σε φιλέτα βοείου κρέατος. 3ο Συνέδριο της Επιστημονικής Εταιρείας "Μικροβιόκοσμος", 16-18 Δεκεμβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα
		6. **O. Papadopoulou**, E. Z. Panagou, A. Argyri and G.-J. E. Nychas (**2012**). Multi-spectral image analysis new dimension in evaluation of meat spoilage. 29th September-2nd October, Meat Days 2012, international Athens airport, Athens, Greece.
		7. Παυλή, Φ.Γ., Αργύρη,  Α. Α., **Παπαδοπούλου, Ο. Σ.**, Χωριανόπουλος, Ν.Γ. και Τάσσου, Χ.X. (**2015**). Μελέτη του προβιοτικού δυναμικού οξυγαλακτικών βακτηρίων απομονωμένων από Ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα κρέατος. Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του, 27 Φεβρουαρίου – 1 Μαρτίου, Θεσσαλονίκη.
		8. Χωριανόπουλος Ν., **Παπαδοπούλου Ο.**, Βαρζάκης Ε., Αργύρη Α. και Τάσσου (**2015**). Παραδοσιακή “λειτουργική” φέτα με χρήση *Lactobacillus plantarum* με προβιοτικό δυναμικό. 6ο πανελλήνιο συνέδριο της επιστημονικής εταιρίας Μικροβιόκοσμος. 3-5 Απριλίου 2015, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα, Ελλάδα.
		9. Χωριανόπουλος Ν., Αργύρη Α. Βαρζάκης Ε., **Παπαδοπούλου Ο.**, και Τάσσου (**2015**). Παραγωγή Ελληνικού γιαουρτιού με τη χρήση πρόσθετης καλλιέργειας στελέχους *Lactobacillus plantarum* με προβιοτικό δυναμικό. 6ο πανελλήνιο συνέδριο της επιστημονικής εταιρίας Μικροβιόκοσμος. 3-5 Απριλίου 2015, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα, Ελλάδα.
	5. **ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΕΘΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ**
		1. **Παπαδοπούλου Ο.**, Τάσσου Χ., και Νυχάς Ι-Γ.Ε (2007). Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά Ελληνικών παραδοσιακών μαλακών τυριών με έμφαση στους παθογόνους μικροοργανισμούς. 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 29-31.03.2007, ΕΒΕΑ, Αθήνα, Ελλάδα.
		2. **Παπαδοπούλου Ο.**, Τάσσου Χ., Μαλλιδης Κ., και Νυχάς Ι-Γ.Ε. (2010). Έλεγχος της ποιότητας χοιρινού κιμά με την τεχνική φασματοσκοπίας υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier. **3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (ΔΕΔΥΤ),** 04-06 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
		3. **O. Σ. Παπαδοπούλου**, Χ. Τάσσου, L. Schiavo, E.Ζ. Πανάγου, Γ.-Ι. Ε. Νυχάς (2011). Ηλεκτρονική Μύτη: Μία ταχεία μέθοδος ελέγχου της αλλοίωσης φιλέτων βόειου κρέατος. 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Εταιρίας, 18-21 Μαρτίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
1. **ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ**
* Δύο (**2**) συμμετοχές σε διαγωνισμούς (**1** συμμετοχή σε εθνικό διαγωνισμό τροφίμων και **1** σε διεθνή διαγωνισμό ερευνητικών εργασιών)
	+ 1. 2ο διεθνής διαγωνισμός ερευνητικών εργασιών σε θέματα **Α/ επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων** και Β/ επιστήμης διατροφής-διατροφής και υγείας,Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλοςμε τίτλο εργασίας “εφαρμογή μοντέλου τεχνητής νοημοσύνης (τεχνητά νευρωνικά δίκτυα) για τη μελέτη της επιβίωσης του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* σε παραδοσιακό αλειφώδες λευκό τυρί «Κατίκι» Δομοκού”. Έγινε προφορική παρουσίαση της παραπάνω εργασίας σε ειδική εκδήλωση (9/4/2009, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών) με κριτές για τις 10 πρώτες εργασίες που επιλέχθηκαν από τις θεματικές ενότητες Α και Β.
		2. 1ο Βραβείο για το προϊόν «Veggie it» στον Διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2016. Το «Veggie it» είναι ένα γευστικό γεμιστό μπισκότο, υψηλής θρεπτικής αξίας, η οποία οφείλεται στην υψηλή περιεκτικότητά του σε βιταμίνες, φυτικές ίνες και β-γλυκάνη. Συμμετοχή στην ομάδα δημιουργίας του προϊόντος.
1. **ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ/ ΗΜΕΡΙΔΩΝ/ ΔΙΑΛΕΞΕΩΝ**
	1. Επίδειξη συσκευής ανάλυσης εικόνας (Videometer) και ηλεκτρονικής μύτης (Libranose) με συμμετέχοντες φοιτητές και εκπροσώπους της βιομηχανίας τροφίμων (24.2.2010, Traditional United Europe Food, Σύγχρονες μέθοδοι εκτίμησης της αλλοίωσης και ασφάλειας τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών)
	2. Παράδοση 2 επιμορφωτικών ημερίδων/ σεμιναρίων σε παραγωγούς, στελέχη επιχειρήσεων τροφίμων και φορείς, στα πλαίσια του προγράμματος ΠΡΟ.ΤΥ.ΝΟ στη Καλλονή Λέσβου και στην Αθήνα στο πλαίσιο της 3ης Επιστημονικής Ημερίδας Γαλακτοκομίας και Τυροκομίας, με τίτλους «Παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα, από την παράδοση στην ποιότητα και την ασφάλεια, 23.6.2015» και «Παραγωγή λειτουργικών παραδοσιακών τυριών της ορεινής και νησιώτικης Ελλάδας, εμπλουτισμένα με προβιοτικούς μικροοργανισμούς απομονωμένους από παραδοσιακά Ελληνικά τρόφιμα, 7.11.2015»
	3. Παρουσίαση στο 2ο Webinar της Επιστημονικής Εταιρίας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ (18.12.2020) της εργασίας με τίτλο «Χρήση φυσικών αντιμικροβιακών ουσιών για την ανάπτυξη νέων τυροκομικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας με την εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών».
	4. Παρουσίαση της εργασίας με τίτλο «Αξιολόγηση της ποιότητας τυροκομικών προϊόντων σε φέτες συσκευασμένα με εδώδιμες μεμβράνες αλγινικού νατρίου εμπλουτισμένες με προβιοτικά βακτήρια μετά την εφαρμογή Υπερ-Υψηλής Πίεσης» στον κύκλο ειδικών διαλέξεων του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (31/5/22).
2. **TOPIC EDITOR ΔΙΕΘΝΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ**
* Molecules (MDPI) @ Journal Topical Advisory Panel, Section Food Chemistry

<https://www.mdpi.com/journal/molecules/topic_editors/food_chemistry>

* Frontiers in Microbiology (Frontiers), Special Issue "Recent Advances and Future Perspective in Probiotics Isolated From Fermented Foods: From Quality Assessment to Novel Products" <https://www.frontiersin.org/research-topics/25914/recent-advances-and-future-perspective-in-probiotics-isolated-from-fermented-foods-from-quality-asse>
* Molecules (MDPI), Special Issue "Food Chemistry in Europe"

 https://www.mdpi.com/journal/molecules/special\_issues/food\_chemistry\_europe

1. **ΚΡΙΤΗΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ**
* Applied Science (μόνιμο μέλος του Reviewer Board, MDPI)
* Archives of Medical Research (Elsevier)
* Beneficial Microbes (Wageningen Academic Publishers)
* Computers and Electronics in Agriculture (Elsevier)
* Fermentation (MDPI)
* Foods (MDPI)
* Food Research International (Elsevier)
* Frontiers in Microbiology (Frontiers)
* Innovative Food Science and Emerging Technologies (Elsevier)
* Journal of Chemistry (Hindawi)
* LWT-Food Science and Technology (Elsevier)
* Microorganisms (MDPI)
* Molecules (MDPI)
* Pathogens (MDPI)
1. **ΔIΑΤΡIΒΕΣ**
* **Παπαδοπούλου, Ο, Κατσάρου Β. 2005.** Έλεγχος της θερμικής επεξεργασίας του γάλακτος με δοκιμή υπεροξειδάσης. Πτυχιακή Διατριβή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
* **Παπαδοπούλου, Ο. 2007.** Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά Ελληνικών παραδοσιακών λευκών τυριών με έμφαση στους παθογόνους μικροοργανισμούς. Μεταπτυχιακή Διατριβή, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
* **Παπαδοπούλου, Ο. 2013.** Εκτίμηση της αλλοίωσης του κρέατος με σύγχρονες μεθόδους. Διδακτορική Διατριβή, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
* **Παπαδοπούλου, Ο., Φωτάκης Α. 2016.** Η έννοια της Αντι-αυταρχικής Εκπαίδευσης στη Μετα-νεωτερικότητα. Πτυχιακή Διατριβή στα πλαίσια του ΕΠΠΑΙΚ, Ανώτατη Σχολή Παιδαγωγικής και Τεχνολογικής Εκπαίδευσης (ΑΣΠΑΙΤΕ), Αθήνα.

## ΥΠΟΤΡΟΦIΕΣ

**12.1. IΔΡΥΜΑ ΚΡΑΤIΚΩΝ ΥΠΟΤΡΟΦIΩΝ (I.Κ.Υ.)**

Υπότροφοςεξωτερικούστο πρόγραμμα *Erasmus*, στο πανεπιστήμιο Technische Universität, Βερολίνο, Γερμανία

* 1. **IΔΡΥΜΑ ΚΡΑΤIΚΩΝ ΥΠΟΤΡΟΦIΩΝ (I.Κ.Υ.)**

Υπότροφος εσωτερικού της πλαίσιο της πράξης «Ενίσχυση Μεταδιδακτόρων ερευνητών/ ερευνητριών – Β κύκλος»

1. **ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

|  |  |
| --- | --- |
| **10.2016-12.2016** | **EuroFoodQuality ΑΕ «**Παραγωγή, μελέτη και αξιολόγηση κατσικίσιου τυριού τύπου Chevre**».** |
| **07.2013** | **CRP ΕΠΕ** Σύστημα Αναγνώρισης Αγροτεμαχίων (LPIS) και έλεγχος τηλεπισκόπισης. |
| **03.2012-03.2013** | **ΟΠΕΚΕΠΕ** Πρακτική άσκηση Γεωπόνων στη Διεύθυνση Τεχνικών Ελέγχων, στο τμήμα Σχεδιασμού Οργάνωσης και Αξιολόγησης Ελέγχων. Ενασχόληση με το σύστημα αναγνώρισης αγροτεμαχίων (LPIS) και ελέγχους τηλεπισκόπισης και επιτόπιους ελέγχους σε παραγωγούς. |
| **02.2005** | Πρακτική άσκηση σε πιλοτικό εργαστήριο ζάχαρης στο **Technische Universität**, στο Βερολίνο. |
| **1.7-31.8.2003** | Πρακτική άσκηση στη **Σοκολατοποιία Αστηρ Α.Κ. Κωνσταντινίδης ΑΕΒΕ**, στον Ταύρο Αττικής. |
| **09.2000** | Γραμματειακή υποστήριξη στην “**Agrotica 2000**” στην Δ.Ε.Θ. |

## ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΜΕΛΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ

* Μέλος του Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδος (ΓΕΩΤΕΕ)
* Μέλος της Επιστημονικής Εταιρίας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ

## ΛΟΙΠΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

* Άριστη γνώση χειρισμού Η/Υ με Πιστοποιητικό πληροφορικής: Global Intermediate Express (Windows, Microsoft Office, Internet),
* Άριστη γνώση προγραμμάτων στατιστικής ανάλυσης (Statistica, Unscrambler, XLSTAT, Neural Tools, MiniTab),
* Σύστημα Αναγνώρισης Αγροτεμαχίων: LPIS.