

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΕΛΕΝΗ ΓΩΓΟΥ

Δρ. Χημικός Μηχανικός

ΣΥΝΤΟΜΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ

Η Δρ. Ελένη Γώγου είναι Χημικός Μηχανικός ΕΜΠ (2003) και έχει λάβει διδακτορικό από το Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου (2010). Έχει υπηρετήσει (Μάϊος 2021-Ιανουάριος 2023) ως Επίκουρη Καθηγήτρια στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, με γνωστικό αντικείμενο στην «Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων». Από τον Ιανουάριο 2024 είναι Επίκουρη Καθηγήτρια στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, με γνωστικό αντικείμενο στη «Μηχανική διεργασιών τροφίμων και επεξεργασία/συντήρηση φρούτων και λαχανικών».

Έχει συμμετάσχει σε ευρωπαϊκά και ελληνικά χρηματοδοτούμενα ερευνητικά προγράμματα στα επιστημονικά πεδία της ανάπτυξης καινοτόμων μεθόδων επεξεργασίας τροφίμων για την επιμήκυνση της διάρκειας ζωής τροφίμων. Έχει ερευνητική εμπειρία στην ανάπτυξη εργαλείων ελέγχου και επαλήθευσης της αποτελεσματικότητας μεθόδων επεξεργασίας τροφίμων. Η έρευνά της σε πεδία επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων εστιάζει στην ανάπτυξη καινοτόμων, μη θερμικών μεθόδων επεξεργασίας τροφίμων όπως η υπερυψηλή πίεση καθώς και τη μελέτη και εφαρμογή τεχνολογιών ενεργού συσκευασίας. Έχει πολυετή έρευνα στη μελέτη εργαλείων έξυπνης συσκευασίας (χρονοθερμοκρασιακοί ολοκληρωτές) για την εφαρμογή τους σε ευαλλοίωτα, ψυγμένα τρόφιμα ως εργαλεία ελέγχου της ψυκτικής αλυσίδας και στη συλλογή χρονοθερμοκρασιακών δεδομένων της ψυκτικής αλυσίδας και την ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων προσδιορισμού της ποιότητας και της εναπομένουσας διάρκειας ζωής τροφίμων σε διάφορα στάδια της ψυκτικής αλυσίδας.

Τα τελευταία χρόνια έχει εργαστεί εντατικά τόσο σε ερευνητικό όσο και σε επαγγελματικό επίπεδο (με την ίδρυση start-up εταιρείας) στην ανάπτυξη μεθόδων ανάκτησης βιοδραστικών συστατικών από αρωματικά/φαρμακευτικά φυτά και από υποπροϊόντα της επεξεργασίας τροφίμων και του ευρύτερου αγροδιατροφικού τομέα. Στα πλαίσια συνεργατικών ερευνητικών προγραμμάτων και συνεργασιών με βιομηχανίες τροφίμων έχει εμπειρία στην αξιοποίηση και χρήση βιοδραστικών συστατικών σε προϊόντα τροφίμων για την επιμήκυνση της διάρκειας ζωής και τη μείωση/αντικατάσταση συνθετικών συντηρητικών.

Έχει δημοσιευμένο έργο σε επιστημονικά άρθρα με κρίση (16), κεφάλαια βιβλίων (5) και πρακτικά επιστημονικών συνεδρίων (37) (SCOPUS: 693 citations, h-index: 13, [GOOGLE SCHOLAR: 1177 citations](#), , [h-index: 14](#), [i10 index: 17](#)).

Είναι μέλος της επιτροπής «Science Dissemination & Communication Standing Committee» του European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) και της «Συμμαχίας για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων» στην Ελλάδα.

1. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	3
2. ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ.....	4
3. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ	4
4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	5
4.1 Διδασκαλία ως μέλος ΔΕΠ Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής	5
4.2 Διδασκαλία ως μέλος ΔΕΠ Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.....	5
4.3 Διδασκαλία σε μεταπτυχιακά προγράμματα σπουδών ως εξωτερικός συνεργάτης.....	6
4.4 Διδασκαλία-Απόκτηση ακαδημαϊκής διδακτικής εμπειρίας	6
4.5 Διδασκαλία σε επιμορφωτικά προγράμματα/σεμινάρια.....	6
4.6 Επικουρικό διδακτικό έργο	7
4.7 Επίβλεψη πτυχιακών/μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών-Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής	8
4.8 Επίβλεψη πτυχιακών/μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών-Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.....	9
4.9 Συνεπικουρία διπλωματικών εργασιών-Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο	9
4.10 Μέλος τριμελών συμβουλευτικών επιτροπών διδακτορικών διατριβών	10
4.11 Μέλος εξεταστικής επιτροπής διδακτορικών διατριβών	10
5. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ.....	11
5.1 Τομείς ερευνητικής δραστηριότητας.....	11
5.2 Συμμετοχή σε χρηματοδοτούμενα έργα.....	12
5.3 Κριτής και συντάκτης σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά	18
5.4 Προσκεκλημένες ομιλίες.....	19
5.5 Μέλος επιστημονικών επιτροπών διεθνών συνεδρίων	19
6. ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ	20
6.1 Άρθρα σε επιστημονικά περιοδικά με κρίση	20
6.2 Κεφάλαια σε επιστημονικά βιβλία με κρίση	21
6.3 Εργασίες σε επιστημονικά συνέδρια με κρίση και πλήρη πρακτικά.....	22
6.4 Εργασίες σε επιστημονικά συνέδρια με κρίση και σύντομες περιλήψεις	25
6.5 Εκπαιδευτικά συγγράμματα	27
7. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	28
7.1 ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (2024-σήμερα) 28	
7.2 ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ-Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (2021-2023)	28
7.3 ΔΙΑΤΜΗΜΑΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης»-Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (2021-2023)	28
8. ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ	28
9. ΆΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	28

ΟΝΟΜΑ	Ελένη Γώγου
Ειδικότητα	Δρ. Χημικός Μηχανικός
Τηλέφωνο επικοινωνίας	210 5385518 (Γραφείο) 210 5385511 (Εργαστήριο) 694 8081191 (Κινητό)
e-mail	egogou@uniwa.gr
Ημερομηνία γέννησης	13 Απριλίου 1979
	  

1. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

15.12.2004-11.01.2010 Διδακτορικό Δίπλωμα Μηχανικού, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων
Τίτλος διδακτορικής διατριβής: [Ανάπτυξη δεικτών επεξεργασίας για την αξιολόγηση και έλεγχο της διεργασίας υπερυψηλής υδροστατικής πίεσης](#)
Επιβλέπων Καθηγητής: Πέτρος Ταούκης

30.09.1998-18.11.2003 Δίπλωμα Χημικού Μηχανικού, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο
Τίτλος Διπλωματικής Εργασίας: Κινητική μελέτη ενζυμικών χρονοθερμοκρασιακών δεικτών για την ανάπτυξη συστήματος διασφάλισης της ψυκτικής αλυσίδας των τροφίμων
Επιβλέπων Καθηγητής: Πέτρος Ταούκης

▪ Σεμινάρια επαγγελματικής και επιστημονικής κατάρτισης

10/06/2011-11/06/2011: Managing Risks Associated with Food Ingredient Safety Institute of Food Technologists (IFT) Knowledge and Learning Center, RQA Inc., New Orleans, Louisiana, USA

27/06/2008-28/06/2008: Recalls: Best Practices in Prevention, Management and Crisis Communication, Institute of Food Technologists (IFT) Knowledge and Learning Center, RQA Inc., New Orleans, Louisiana,

03/06/2004-06/06/2004: Managing Safely- IOSH certificate in Managing Safely, Institution of Occupational Safety Health (IOSH, U.K), Athens, Greece

07/04/2003-11/04/2003: Development and implementation of Hazard Analysis & Critical Control Points (HACCP) System, Centre of Continued Education of the National Technical University of Athens Athens, Greece

▪ Ξένες Γλώσσες

Αγγλικά (Cambridge Proficiency), άριστη κατανόηση, ομιλία και γραφή

2. ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- 01.2024-Σήμερα:** Επίκουρη Καθηγήτρια, μέλος ΔΕΠ με γνωστικό αντικείμενο «*Μηχανική διεργασιών τροφίμων και επεξεργασία/συντήρηση φρούτων και λαχανικών*». Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Επιστημών Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής
- 05.2021-01.2023:** Επίκουρη Καθηγήτρια, μέλος ΔΕΠ με γνωστικό αντικείμενο «*Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων*». Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

3. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- 01.2023-12.2023:** **Ερευνήτρια**, Εργαστήριο Σχεδιασμού και Ανάλυσης Διεργασιών, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο
- 05.2021-12.2023:** **Επιστημονικός σύμβουλος-Project Manager** σε start-up εταιρεία παραγωγής φυσικών εκχυλισμάτων από αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά και παραπροϊόντα του αγροδιατροφικού τομέα, Φυσικά Πρόσθετα Τροφίμων Ε.Ε. (NFA, Natural Food Additives)
- 04.2017-05.2021:** **Συνιδρύτρια** start-up εταιρείας παραγωγής φυσικών εκχυλισμάτων από αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά και παραπροϊόντα του αγροδιατροφικού τομέα, Φυσικά Πρόσθετα Τροφίμων Ε.Ε. (NFA, Natural Food Additives)
- 01.2010-05.2021:** **Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια**, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο
- 07.2009-10.2009:** **Υπεύθυνη μικροβιολογικού ελέγχου προϊόντων**, Δ. Νομικός Α.Β.ΕΚ. ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΜΑΤΑΣ, Αλίαρτος, Βοιωτία
- 09.2003-01.2010:** **Ερευνήτρια-Υποψήφια διδάκτορας**, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

4.1 Διδασκαλία σε προπτυχιακά και μεταπτυχιακά προγράμματα σπουδών ως μέλος ΔΕΠ Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (01.2024-σήμερα)

- [Μαθήματα Προπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής](#)
 1. Επιστήμη και τεχνολογία φρούτων και λαχανικών (7^ο εξάμηνο)
 2. Συσκευασία τροφίμων (5^ο εξάμηνο),
 3. Μηχανική τροφίμων II (4^ο εξάμηνο)
- [Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών \(ΠΜΣ\) «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής](#)
 1. Συμπύκνωση τροφίμων με εξάτμιση (2 ώρες διδασκαλίας)
 2. Συμπύκνωση τροφίμων με κατάψυξη (1 ώρα διδασκαλίας)
 3. Συμπύκνωση με μεμβράνες (1 ώρα διδασκαλίας)
 4. Ασηπτική επεξεργασία τροφίμων (2 ώρες διδασκαλίας)
 5. Συσκευασία Τροφίμων. Γενικά χαρακτηριστικά, κατηγορίες υλικών συσκευασίας. Πρόβλεψη χρόνου ζωής συσκευασμένων τροφίμων – μοντελοποίηση (2 ώρες διδασκαλίας)
 6. Ενεργές και Έξυπνες Συσκευασίες Τροφίμων (2 ώρες διδασκαλίας)
 7. Εφαρμογή της υπερυψηλής πίεσης στα τρόφιμα (2 ώρες διδασκαλίας)
- [Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών \(ΔΠΜΣ\) «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης»](#)
 1. Εισαγωγή στην επεξεργασία και τις μεθόδους συντήρησης τροφίμων ζωικής προέλευσης (2 ώρες)
 2. Θερμικές διεργασίες: Παστερίωση, αποστείρωση, ασηπτική επεξεργασία, κονσερβοποίηση (2 ώρες)
 3. Ψυκτική αλυσίδα: Θερμοκρασιακές συνθήκες στη ψυκτική αλυσίδα, χρήση νέων τεχνολογιών IoT ελέγχου και διασφάλισης ψυκτικής αλυσίδας (1 ώρες διδασκαλίας)
 4. Εξοπλισμός και διεργασίες επεξεργασίας γάλακτος (2 ώρες διδασκαλίας)
 5. Διεργασίες ξήρανσης και αφυδάτωσης, ο ρόλος της ενεργότητας νερού ως εργαλείο συντήρησης (2 ώρες διδασκαλίας)
 6. Νέες μη θερμικές μέθοδοι συντήρησης (2 ώρες διδασκαλίας)
 7. Τεχνολογία εμποδίων (hurdle technology) (2 ώρες διδασκαλίας)
 8. Προσδιορισμός διάρκειας ζωής τροφίμων με τη χρήση μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης μικροβιακής αλλοίωσης (2 ώρες διδασκαλίας)

4.2 Διδασκαλία σε προπτυχιακά και μεταπτυχιακά προγράμματα σπουδών ως μέλος ΔΕΠ Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (2021-2023)

- [Μαθήματα Προπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας](#)
 1. Μηχανική Τροφίμων (6^ο εξάμηνο)
 2. Συντήρηση και Συσκευασία Τροφίμων (7^ο εξάμηνο)
 3. Νέες Τάσεις στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφής (9^ο εξάμηνο)

▪ [Μαθήματα Διατμηματικού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης»](#)

1. Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης: Συντονίστρια και διδάσκουσα του μαθήματος, 15 ώρες διδασκαλίας από τις συνολικά 36 ώρες του μαθήματος

4.3 Διδασκαλία σε μεταπτυχιακά προγράμματα σπουδών ως εξωτερικός συνεργάτης

4.3.1 Ακαδημαϊκό Έτος 2023-2024

▪ [Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών \(ΔΠΜΣ\) «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης», Ακαδημαϊκό Έτος 2023-2024](#)

1. Εισαγωγή στην επεξεργασία και τις μεθόδους συντήρησης τροφίμων ζωικής προέλευσης (2 ώρες)
2. Θερμικές διεργασίες: Παστερίωση, αποστείρωση, ασηπτική επεξεργασία, κονσερβοποίηση (2 ώρες)
3. Ψυκτική αλυσίδα: Θερμοκρασιακές συνθήκες στη ψυκτική αλυσίδα, χρήση νέων τεχνολογιών IoT ελέγχου και διασφάλισης ψυκτικής αλυσίδας (1 ώρες διδασκαλίας)
4. Εξοπλισμός και διεργασίες επεξεργασίας γάλακτος (2 ώρες διδασκαλίας)
5. Διεργασίες ξήρανσης και αφυδάτωσης, ο ρόλος της ενεργότητας νερού ως εργαλείο συντήρησης (2 ώρες διδασκαλίας)
6. Νέες μη θερμικές μέθοδοι συντήρησης (2 ώρες διδασκαλίας)
7. Τεχνολογία εμποδίων (hurdle technology) (2 ώρες διδασκαλίας)
8. Προσδιορισμός διάρκειας ζωής τροφίμων με τη χρήση μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης μικροβιακής αλλοίωσης (2 ώρες διδασκαλίας)

4.3.2 Ακαδημαϊκό Έτος 2022-2023

▪ [Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών \(ΠΜΣ\) «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, Εαρινό Εξάμηνο Ακαδημαϊκού Έτους 2022-2023](#)

1. Συσσκευασία Τροφίμων. Γενικά χαρακτηριστικά, κατηγορίες υλικών συσκευασίας. Πρόβλεψη χρόνου ζωής συσκευασμένων τροφίμων – μοντελοποίηση (2 ώρες διδασκαλίας)
2. Ενεργές και Έξυπνες Συσκευασίες Τροφίμων (2 ώρες διδασκαλίας)
3. Υψηλές υδροστατικές πιέσεις και εφαρμογές τους στα τρόφιμα (2 ώρες διδασκαλίας)
4. Εφαρμογές τεχνολογιών IoT “Internet of things” στην εφοδιαστική αλυσίδα τροφίμων: Αξιοποίηση της τεχνολογίας blockchain (2 ώρες διδασκαλίας)

4.4 Διδασκαλία-Απόκτηση ακαδημαϊκής διδακτικής εμπειρίας

Ακαδημαϊκό έτος 2016–2017, Εαρινό εξάμηνο

Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Εφαρμογές Η/Υ στην Επεξεργασία Τροφίμων (6^ο-8^ο εξάμηνο): 3 ώρες/εβδομάδα, στα πλαίσια του προγράμματος «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες κατόχους διδακτορικού»

4.5 Διδασκαλία σε επιμορφωτικά προγράμματα/σεμινάρια

04.2024 Διάλεξη με τίτλο «*Product stability & shelf life evaluation methods*», εντατικό πρόγραμμα κατάρτισης «[AGRIFOOD Exports 360](#)» του οργανισμού «Νέα Γεωργία Νέα Γενιά», CULTIVATE Agrifood E-learning Platform, Απρίλιος-Μάιος 2024 (3 ώρες διδασκαλίας)

- 05.2023:** Διάλεξη με τίτλο «*Product stability & shelf life evaluation methods*», εντατικό πρόγραμμα κατάρτισης «[AGRIFOOD Exports 360](#)» του οργανισμού «Νέα Γεωργία Νέα Γενιά», CULTIVATE Agrifood E-learning Platform, Μάιος 2023 (3 ώρες διδασκαλίας)
- 06.2022:** Διάλεξη με τίτλο «*Food Processing and Preservation Methods*», εντατικό πρόγραμμα κατάρτισης «[AGRIFOOD Exports 360](#)» του οργανισμού «Νέα Γεωργία Νέα Γενιά», CULTIVATE Agrifood E-learning Platform, Ιούνιος 2022 (3 ώρες διδασκαλίας)
- 06.2022:** Διάλεξη με τίτλο «*Product stability & shelf life evaluation methods*», εντατικό πρόγραμμα κατάρτισης «[AGRIFOOD Exports 360](#)» του οργανισμού «Νέα Γεωργία Νέα Γενιά», CULTIVATE Agrifood E-learning Platform, Ιούνιος 2022 (3 ώρες διδασκαλίας)
- 05.2021:** Διάλεξη με τίτλο «*Product stability & shelf life evaluation methods*», εντατικό πρόγραμμα κατάρτισης «[AGRIFOOD Exports 360](#)» του οργανισμού «Νέα Γεωργία Νέα Γενιά» με την υποστήριξη του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος (ΙΣΝ), Μάιος 2021 (3 ώρες διδασκαλίας)
- 05.2021:** Διαλέξη με τίτλο «*Shelf life testing*» στα πλαίσια του εκπαιδευτικού προγράμματος [2nd ReGeneration Academy for Food Innovation](#) -Powered by New Agriculture New Generation & Elbisco, του οργανισμού «Νέα Γεωργία Νέα Γενιά» με την υποστήριξη του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος (ΙΣΝ), Μάιος 2021 (3 ώρες διδασκαλίας)
- 03.2021:** Διάλεξη με τίτλο «*Επεξεργασία γάλακτος: Εξοπλισμός και σχεδιασμός διεργασιών*» και «*Νέες μέθοδοι επεξεργασίας-Νέες προκλήσεις στη βιομηχανία γάλακτος*» στα πλαίσια του προγράμματος επιμόρφωσης για τον Αγροδιατροφικό τομέα «[Γαλακτοκομία-Τυροκομία](#)» από το Κέντρο Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Μάρτιος 2021 (6 ώρες διδασκαλίας)
- 03.2020:** Διαλέξη με τίτλο «*Shelf life testing*» στα πλαίσια του εκπαιδευτικού προγράμματος «[Regeneration Academy for Food Innovation](#)», εντατικό πρόγραμμα κατάρτισης σε πρακτικά θέματα του τομέα τεχνολογίας τροφίμων που έχουν σχεδιάσει από κοινού το ReGeneration και το πρόγραμμα «Νέα Γεωργία για τη Νέα Γενιά», με την υποστήριξη του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος (ΙΣΝ), Μάρτιος 2020 (3 ώρες διδασκαλίας)
- 03-04.2018:** Συμμετοχή σε εντατικό εκπαιδευτικό πρόγραμμα Erasmus⁺ ως εισηγήτρια με τίτλο διάλεξης «*Kinetic modeling of safety and quality indices-High pressure processing of foods*». Η διάλεξη πραγματοποιήθηκε σε δύο Workshops τα οποία πραγματοποιήθηκαν στην Αθήνα, 15-19 Απριλίου 2019 και το Potsdam, Germany, 19-23 Μαρτίου 2018, στα πλαίσια του Erasmus+ προγράμματος με τίτλο «[Sustainable intervention technologies for controlling food safety and stability](#)» (3 ώρες διδασκαλίας)
- 2017-2019:** Διάλεξη με τίτλο «*Η τεχνολογία της Υπερυψηλής Πίεσης σε διεργασίες τροφίμων*» στο 7^ο εξάμηνο των Ακαδημαϊκών ετών από 2017-2018 έως σήμερα της Σχολής Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου στα πλαίσια του μαθήματος «Σχεδιασμός βιομηχανικών τροφίμων-Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων» (Υπεύθυνη καθηγήτρια μαθήματος: Βασιλική Ωραιοπούλου/Μαρία Γιαννακούρου).

4.6 Επικουρικό διδακτικό έργο

- Οργάνωση, διεξαγωγή και επίβλεψη εργαστηριακής άσκησης με τίτλο «ΜΕΛΕΤΗ ΕΝΖΥΜΙΚΟΥ ΜΑΥΡΙΣΜΑΤΟΣ» στο 7^ο εξάμηνο των Ακαδημαϊκών ετών από 2004 έως 2010 της Σχολής Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου στα πλαίσια του μαθήματος «ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

- Οργάνωση, διεξαγωγή και επίβλεψη εργαστηριακής άσκησης με τίτλο «ΜΕΛΕΤΗ ΡΕΟΛΟΓΙΚΩΝ ΙΔΙΟΤΗΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» στο 8^ο εξάμηνο των Ακαδημαϊκών ετών από 2004 έως 2010 της Σχολής Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου στα πλαίσια του μαθήματος «ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

4.7 Επίβλεψη πτυχιακών και μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών ως μέλος ΔΕΠ-Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής

Προπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής

1. Δήμα Έλλη-Αναστασία & Τούντα Κανέλλα-Χρυσοβαλάντου (Ιούλιος 2025) «Ανάπτυξη βρώσιμων υλικών συσκευασίας από λαχανικά»
2. Βασιλακούδη Γεωργία & Γρατσία Μαρία (Ιούλιος 2025) «Ανάπτυξη και εφαρμογή βρώσιμων επικαλύψεων σε φρούτα για την επιμήκυνση της διάρκειας ζωής»
3. Τσανάι Εριάντα (Ιούλιος 2025) «Ο ρόλος της επισήμανσης ημερομηνίας ανάλωσης τροφίμων στη σπατάλη τροφίμων»
4. Γκανά Ελένη (Ιούλιος 2025) «Αξιοποίηση βιοδραστικών συστατικών από αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά στο σχεδιασμό και την ανάπτυξη συμπληρωμάτων διατροφής και προϊόντων φροντίδας δέρματος»
5. Βεϊογλάνη Άννα (Σε εξέλιξη) «Μελέτη της επίδρασης της ωσμωτικής αφυδάτωσης τομάτας σε ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά»
6. Κονόμι Έλσα (Σε εξέλιξη) «Υποπροϊόντα της απόσταξης αιθεριών ελαίων: Πλούσια πηγή συστατικών με υψηλή βιολογική δράση»
7. Παπαχαραλάμπους Δέσποινα (Σε εξέλιξη) «Καταγραφή θερμοκρασιακών συνθηκών αποθήκευσης τροφίμων σε οικιακά ψυγεία»

Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΠΜΣ) «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής

1. Δέδε Αναστασία (σε εξέλιξη) «Ανάπτυξη και μελέτη νανοσύνθετων μεμβρανών χιτοζάνης»
2. Αδαμαντίδη Αμαλία (σε εξέλιξη) «Μελέτη των μηχανικών ιδιοτήτων και των φαινομένων ρόφησης υγρασίας σε μεμβράνες χιτοζάνης για εφαρμογές στη συσκευασία τροφίμων»
3. Πολύζου Μαρία-Ευαγγελία (σε εξέλιξη) «Αξιολόγηση της εφαρμογής βιοδραστικών μεμβρανών χιτοζάνης ως υλικό επικάλυψης σε νωπά φρούτα και λαχανικά»
4. Αμαραντίδου Αγγελική (Ιούνιος 2025) «Μελέτη της επίδρασης βρώσιμων και μη υλικών συσκευασίας στη διατηρησιμότητα τηγανητών σνακ πατάτας»
5. Αργύρη Σοφία (Απρίλιος 2025) «Εφαρμογές ενεργού συσκευασίας τροφίμων σε προϊόντα τροφίμων για την επιμήκυνση της διάρκειας ζωής»
6. Σταματίου Ανθή (Ιούνιος 2025) «Η βρώσιμη συσκευασία τροφίμων ως βιώσιμη εναλλακτική λύση στα πολυμερή πλαστικά υλικά συσκευασίας»
7. Ρηνάκη Παναγιώτα (Οκτώβριος 2024) «Χρήση μαθηματικών μοντέλων πρόρρησης της διάρκειας ζωής τροφίμων ζωικής προέλευσης σε προσομοιώσεις θερμοκρασιακών συνθηκών στη ψυκτική αλυσίδα»
8. Τουρκοχωρίτη Ευαγγελία (Οκτώβριος 2024) «Χρήση φυσικών εκχυλισμάτων για την ανάπτυξη ενεργούς συσκευασίας και την επιμήκυνση της διάρκειας ζωής τροφίμων»
9. Φιλιπποπούλου Ουρανία (Ιούλιος 2024) «Μελέτη της επίδρασης θερμικών και μη θερμικών μεθόδων επεξεργασίας τροφίμων στη βιοδιαθεσιμότητα βιοδραστικών συστατικών τροφίμων φυτικής προέλευσης»

Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΔΠΜΣ) «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης»

1. Κοντζιάς Μιχάλης (σε εξέλιξη) «Μελέτη θερμοκρασιακών συνθηκών διακίνησης ψυγμένων προϊόντων κρέατος στη ψυκτική αλυσίδα και επίδραση στην εμπορική διάρκεια ζωής
2. Τσουκαλάς Κωνσταντίνος (σε εξέλιξη) «Εφαρμογές ενεργού συσκευασίας σε φρέσκα ιχθυηρά και νωπά προϊόντα κρέατος»
3. Μπίρμπας Ιωάννης (σε εξέλιξη) «Εφαρμογή νέων μη θερμικών μεθόδων επεξεργασίας σε προϊόντα κρέατος»
4. Παπαδοπούλου Σοφία (σε εξέλιξη) «Μαθηματικά μοντέλα πρόβλεψης διάρκειας ζωής προϊόντων κρέατος»

4.8 Επίβλεψη πτυχιακών και μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών ως μέλος ΔΕΠ-Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (2021-2022)

1. Αναστασία Τζερεμέ (Μάιος 2022): “Κινητική μελέτη απενεργοποίησης της αλκαλικής φωσφατάσης σε μη αγελαδινά γάλατα”, Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών, “Βιοτεχνολογία-Ποιότητα Διατροφής και Περιβάλλοντος”, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Βιοχημείας & Βιοτεχνολογίας.
2. Ελένη Πατσουλέ (Μάρτιος 2022): “Μελέτη διεργασιών ξήρανσης (λυοφιλίωση και ξήρανση με εκνέφωση) φυσικών εκχυλισμάτων”, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

4.9 Συνεπικουρία διπλωματικών εργασιών ως επιστημονικός συνεργάτης (Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο)

Κατά το χρονικό διάστημα Ιανουάριος 2004-Ιανουάριος 2021 υποστήριξα ως επιστημονικός συνεργάτης 19 Διπλωματικές Εργασίες σε τελειόφοιτους Χημικούς Μηχανικούς στις περιοχές της Χημείας, Μικροβιολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και της Επιστήμης και Μηχανικής των Τροφίμων στη Σχολή Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου, με επιβλέποντα Καθηγητή ΕΜΠ τον Πέτρο Ταούκη:

1. Κ. Τάσσου (Μάρτιος 2022) “Μελέτη βιοαποικοδομήσιμης συσκευασίας με ενσωματωμένα βιοδραστικά συστατικά για τρόφιμα μακράς διατηρησιμότητας”
2. Μ. Μπακογιάννη (Μάρτιος 2021) “Κινητική μελέτη ποιοτικών και διατροφικών δεικτών αφυδατωμένων προϊόντων τροφίμων- Εφαρμογή σε καινοτόμο ρόφημα κακάο”
3. Σ. Μήτρου (Μάρτιος 2017) “Μελέτη της διεργασίας εκχύλισης για την ανάκτηση βιοδραστικών συστατικών λυγαριάς και αξιολόγηση της αντιοξειδωτικής δράσης των εκχυλισμάτων”
4. Σ. Κοτταρίδης (Μάρτιος 2017) “Συγκριτική μελέτη της επίδρασης των τεχνολογιών της Υπερυψηλής Πίεσης και των Παλμικών Ηλεκτρικών Πεδίων στην ποιότητα και τις φυσικοχημικές παραμέτρους χυμού ροδιού”
5. Ε. Καλομοίρη (Οκτώβριος 2016) “Επίδραση της ωσμωτικής αφυδάτωσης και της χρήσης φυσικών εκχυλισμάτων αρωματικών φυτών στην ποιότητα και τη διάρκεια ζωής νέων προϊόντων επιτραπέζιας ελιάς”
6. Μ. Στροφύλας (Μάρτιος 2015) “Παραλαβή γλυκοζυλοτρανσφεράσης λιμονοειδών από εσπεριδοειδή και μελέτη της επίδρασης της υπερυψηλής πίεσης στη δραστηριότητα της με εφαρμογή την ενζυμική αποπύκνωση πορτοκαλοχυμού”
7. Μ. Πολεμαρχάκη (Μάρτιος 2015) “Κινητική μελέτη έξυπνης συσκευασίας με εφαρμογή ενζυμικών και φωτοχημικών χρονο-θερμοκρασιακών ολοκληρωτών ΤΠΙ για τον έλεγχο της ψυκτικής αλυσίδας

βόειου κιμά”

8. Α. Σαριδάκη (Μάρτιος 2013) “Μελέτη της επίδρασης των διεργασιών παστερίωσης και αποπύκνωσης στις φυσικοχημικές παραμέτρους χυμού πορτοκαλιού Navel και διερεύνηση της ενζυμικής αποπύκνσής του”
9. Σ. Μπαβέλα (Οκτώβριος 2011) “Συγκριτική μελέτη της επίδρασης της θερμικής επεξεργασίας και της υπερυψηλής πίεσης στα αρωματικά συστατικά χυμού πορτοκαλιού”
10. Χ. Κοντόζογλου (Ιούνιος 2011) “Μελέτη της επίδρασης της θερμικής επεξεργασίας και της επεξεργασίας με υπερυψηλή πίεση στην αντιοξειδωτική δράση χυμού από ρόδι”
11. Μ. Παπαθανασίου (Οκτώβριος 2010) “Μελέτη της γλυκαιμικής απόκρισης αμύλων επεξεργασμένων με υπερυψηλή πίεση”
12. Λ. Γκόγκα (Οκτώβριος 2009) “Ανάπτυξη Δεικτών Επεξεργασίας Τροφίμων με Υπερυψηλή Υδροστατική Πίεση- Κινητική μελέτη Απενεργοποίησης της Τυροζινάσης”
13. Α. Μιχαλάκη (Οκτώβριος 2009) “Μελέτη της επίδρασης της Υπερυψηλής Πίεσης στην διατηρησιμότητα πορτοκαλοχυμού Navel”
14. Α. Κριεκούκη (Οκτώβριος 2008) “Μελέτη της απενεργοποίησης ξυλανασών με υπερυψηλή υδροστατική πίεση και εφαρμογή τους ως δείκτες επεξεργασίας τροφίμων”
15. Ε. Βέλλιου (Ιούλιος 2007) “Κινητική μελέτη νέων ενζυμικών, φωτοχημικών και φυσικοχημικών Χρονοθερμοκρασιακών Ολοκληρωτών (TTI) για τη διαχείριση της ψυκτικής αλυσίδας”
16. Δ. Λαζάρου (Οκτώβριος 2005) “Μελέτη της Επίδρασης της Ενεργότητας Νερού στη Θερμοανθεκτικότητα Ξυλανάσης για Χρήση της ως Χρονοθερμοκρασιακού Δείκτη (TTI) Θερμικών Διεργασιών”
17. Σ. Μαμασούλα (Οκτώβριος 2005) “Μελέτη Απόκρισης Νέων Ενζυμικών Χρονοθερμοκρασιακών Δεικτών (TTI) για την Παρακολούθηση και Έλεγχο της Διάρκειας Ζωής Ψυγμένων Τροφίμων”
18. Χ. Ρίζου (Οκτώβριος 2005) “Κινητική Μελέτη Ενζυμικών Χρονοθερμοκρασιακών δεικτών (TTI) για την Εφαρμογή τους στη Διαχείριση της Αλυσίδας Διακίνησης Κρέατος”
19. Ν. Λεούση (Οκτώβριος 2004) “Μελέτη της απόκρισης χρονοθερμοκρασιακών ολοκληρωτών (TTI) ως δείκτη ορθής λειτουργίας της ψυκτικής αλυσίδας των τροφίμων”

4.10 Μέλος τριμελών συμβουλευτικών επιτροπών διδακτορικών διατριβών

1. **Επισκόπου Ευστράτιος**, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο. Θέμα: «Ανάπτυξη και εφαρμογή εργαλείων ανάλυσης δεδομένων διατηρησιμότητας με στόχο την ορθή διαχείριση της αλυσίδας και μείωση των απωλειών τροφίμων»

4.11 Μέλος εξεταστικής επιτροπής διδακτορικών διατριβών

1. **Σεμένογλου Ιωάννα**, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο. Θέμα: «Μελέτη και βελτιστοποίηση διεργασιών ανάκτησης συστατικών υψηλής προστιθέμενης αξίας από παραπροϊόντα αλίευσης και παραγωγής προϊόντων ιχθυηρών» Ημερομηνία εξέτασης: 18/07/2025

5. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

5.1 Τομείς ερευνητικής δραστηριότητας

Το ερευνητικό έργο αφορά σε ένα ευρύ φάσμα θεμάτων της επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων που αφορούν διεργασίες επεξεργασίας, συντήρησης, συσκευασίας, ποιότητας τροφίμων και την ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης διατηρησιμότητας τροφίμων.

- Μελέτη της κινητικής των αντιδράσεων (χημικών, βιολογικών και μικροβιακών) που συντελούν στην αλλοίωση ή στην απώλεια ποιότητας και διατροφικής αξίας των τροφίμων.
- Μελέτη της επίδρασης παραγόντων όπως η θερμοκρασία και ο τύπος της συσκευασίας και η μαθηματική ενσωμάτωση των επιδράσεων αυτών σε κινητικά μοντέλα, που επιτρέπουν την πρόβλεψη και την βελτιστοποίηση της διατηρησιμότητας ενός τροφίμου ανάλογα με τις συνθήκες διακίνησης και αποθήκευσης.
- Μελέτη και ανάπτυξη της χρήσης των Χρονοθερμοκρασιακών Δεικτών σαν εργαλεία ελέγχου της διατηρησιμότητας των προϊόντων τροφίμων για την βελτίωση της διαχείρισης της ψυκτικής αλυσίδας και την δυνατότητα αντικατάστασης των ημερομηνιών λήξης με μια «δυναμική» ένδειξη.
- Μελέτη και σχεδιασμός μη θερμικών διεργασιών όπως με Υπερυψηλή Υδροστατική Πίεση (ΥΥΠ) και τα παλμικά ηλεκτρικά πεδία.
- Ανάπτυξη δεικτών επεξεργασίας για την αξιολόγηση και έλεγχο των θερμικών διεργασιών και της διεργασίας της υπερύψηλης υδροστατικής πίεσης
- Αξιολόγηση νέων τεχνολογιών για την ανάκτηση βιοδραστικών συστατικών από παραπροϊόντα και υποπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων
- Εμπλουτισμός τροφίμων με βιοδραστικά συστατικά μέσω τεχνολογιών εγκλεισμού
- Μελέτη της τεχνολογίας Blockchain για την αξιοποίησή της ως εργαλείο ελέγχου και διασφάλισης της ψυκτικής αλυσίδας τροφίμων
- Ανάπτυξη και μελέτη τεχνολογιών ενεργού συσκευασίας τροφίμων

Η παραπάνω ερευνητική δραστηριότητα αναπτύχθηκε από τη συμμετοχή σε ερευνητικά έργα στις ερευνητικές ομάδες:

- Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων με Επιστημονικό Υπεύθυνο τον. Καθ. Πέτρο Ταούκη
- Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Εργαστήριο Σχεδιασμού και Ανάλυσης Διεργασιών με Επιστημονική Υπεύθυνη την καθ. Μαγδαληνή Κροκίδα
- Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων με Επιστημονική Υπεύθυνη την καθ. Μαρία Γιαννακούρου

5.2 Συμμετοχή σε χρηματοδοτούμενα έργα

5.2.1 ΩΣ ΕΤΑΙΡΟΣ/ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΣΤΗΝ START-UP ΕΤΑΙΡΕΙΑ NFA (NATURAL FOOD ADDITIVES-ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ε.Ε)

Τίτλος ερευνητικού έργου	<u>FRIETS</u>: Sustainable optimization of the value chain of added-value fresh and dried berries through the integration of Precision Agriculture management strategies and innovative dehydration and edible coating Δράση: Marie Skłodowska-Curie Actions Research and Innovation Staff Exchange, RISE
Χρονική περίοδος	01.09.2021-30.08.2025
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Σχεδιασμός και αριστοποίηση διεργασιών εκχύλισης για την παραλαβή βιοδραστικών συστατικών ▪ Ανάπτυξη νέων μεθόδων εκχύλισης με χρήση υπερήχων και μικροκυμάτων ▪ Ενθυλάκωση βιοδραστικών συστατικών με ξήρανση με εκνέφωση και electrospraying
Ρόλος	Επιστημονική υπεύθυνη και υπεύθυνη υλοποίησης για τον φορέα NFA (χρηματοδότηση φορέα 110.00 €), Συντονισμός πακέτου εργασίας

Τίτλος έργου	Υποστήριξη νεοφυούς επιχειρηματικότητας Δράση: ΕΣΠΑ 2014-2020, ΕΠΑνΕΚ 2014-2020
Χρονική περίοδος	04.2017-04.2019
Δραστηριότητες	Ίδρυση και λειτουργία επιχείρησης μεταποίησης αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών για την παραγωγή φυσικών εκχυλισμάτων για χρήση τους ως πρώτες ύλες στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών
Ρόλος	Υπεύθυνη διαχείρισης, υλοποίησης και επικοινωνίας έργου (Χρηματοδότηση 60.000 €)

5.2.2 ΩΣ ΕΡΕΥΝΗΤΡΙΑ-ΜΕΛΟΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Τίτλος έργου	ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΘΕΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ (ROSEHAM) Δράση: Ερευνώ-Δημιουργώ-καινοτομώ Β΄ Κύκλος
Χρονική περίοδος	11.02.2023-29.11.2023
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Εφαρμογή φυσικών εκχυλισμάτων με αντιμικροβιακή και αντιοξειδωτική δράση σε προϊόντα αλλαντικών ▪ Μελέτη σταθερότητας και μικροβιολογικός έλεγχος για τον προσδιορισμό της διάρκειας ζωής σε προϊόντα αλλαντικών εμπλουτισμένα με φυσικά εκχυλίσματα ▪ Μελέτη σταθερότητας και μικροβιολογικός έλεγχος για τον προσδιορισμό της διάρκειας ζωής σε προϊόντα αλλαντικών με μειωμένη χρήση νιτρικών

5.2.3 ΩΣ ΕΡΕΥΝΗΤΡΙΑ-ΜΕΛΟΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΕΘΝΙΚΟΥ ΜΕΤΣΟΒΙΟΥ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟΥ, ΣΧΟΛΗ ΧΗΜΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ

Εργαστήριο Σχεδιασμού και Ανάλυσης Διεργασιών

Τίτλος ερευνητικού έργου	<u>DIGINTRACE</u>: A Digital value chain Integration Traceability framework for process industries for Circularity and low Emissions by waste reduction and use of secondary raw materials Δράση: HORIZON EUROPE
Χρονική περίοδος	01.03.2023-31.12.2024
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Ανάπτυξη νέων μεθόδων εκχύλισης με χρήση υπερήχων και μικροκυμάτων για την παραλαβή πρωτεϊνικών συμπυκνωμάτων από υποπροϊόντα μεταποίησης ελαιούχων σπόρων ▪ Επίβλεψη και καθοδήγηση εργασιών σε δύο ενότητες εργασίας, συντονισμός ενότητας εργασίας
Τίτλος έργου	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΝΑΛΟΓΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΠΗΓΕΣ ΦΥΤΙΚΩΝ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ (<u>VEGAN BURGER</u>) Δράση: Ερευνώ-Δημιουργώ-καινοτομώ Β΄ Κύκλος
Χρονική περίοδος	24.03.2023-24.05.2023
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Διαχείριση έργου, φυσικού και οικονομικού αντικειμένου έργου
Τίτλος έργου	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ ΔΟΜΩΝ ΑΠΟ ΠΡΩΤΕΙΝΕΣ ΟΣΠΡΙΩΝ ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΑ ΓΙΑ ΑΤΟΜΑ ΜΕ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΓΑΣΤΡΟΟΙΣΟΦΑΓΙΚΑ ΚΑΙ ΜΑΣΗΣΗΣ (<u>EUPHORIA</u>) Δράση: Συνέργειες Έρευνας και Καινοτομίας στην Περιφέρεια Αττικής (ΠΕΠ Αττικής)
Χρονική περίοδος	24.03.2023-31.10.2023
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Ανάπτυξη τροποποιημένου αλεύρου οσπρίων εμπλουτισμένου με εγκλεισμένα αντιοξειδωτικά και αντιμικροβιακά εκχυλίσματα
Τίτλος έργου	ΜΕΛΕΤΗ ΚΥΚΛΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ - ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΦΕ ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΗ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΑΡΑΠΡΟΙΟΝΤΩΝ (RECOFFEE) Δράση: Συνέργειες Έρευνας και Καινοτομίας στην Περιφέρεια Αττικής (ΠΕΠ Αττικής)
Χρονική περίοδος	24.03.2023-31.12.2023
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Μελέτη αξιοποίησης των παραπροϊόντων της βιομηχανίας επεξεργασίας καφέ ▪ Διαχείριση έργου, φυσικού και οικονομικού αντικειμένου έργου

Τίτλος έργου	ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΕΞΥΠΝΗΣ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΙΧΘΥΗΡΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ Ακρωνύμιο SMARTFISH Δράση: Ενωσιακής Προτεραιότητας 2 «Προαγωγή της περιβαλλοντικά βιώσιμης, αποδοτικής ως προς τη χρήση των πόρων, καινοτόμου, ανταγωνιστικής και βασιζόμενης στη γνώση υδατοκαλλιέργειας» του Ε.Π. «ΑΛΙΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΑΣ 2014-2020»
Χρονική περίοδος	01.09.2019-31.08.2022
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Μελέτη εφαρμογής ενεργής και έξυπνης συσκευασίας για τη βελτίωση της ποιότητας και της ασφάλειας ιχθυηρών. ▪ Ανάπτυξη και εφαρμογή ενός συστήματος παρακολούθησης της ψυκτικής αλυσίδας ιχθυηρών με χρήση έξυπνων ετικετών ▪ Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης της ποιοτικής υποβάθμισης των ιχθύων και των προϊόντων τους κατά τη συντήρηση ▪ Διαχείριση έργου, φυσικού και οικονομικού αντικειμένου έργου
Τίτλος ερευνητικού έργου	STUDY OF FRESHTIME TAGS TEMPERATURE READINGS ACCURACY AND DEVELOPMENT OF MATHEMATICAL KINETIC APPROACHES (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΛΑΙΣΙΟ)
Χρονική περίοδος	01.12.2018-30.04.2019
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης της εναπομένουσας διάρκειας ζωής ευαλλοίωτων τροφίμων σε όλα τα στάδια της ψυκτικής αλυσίδας ▪ Αξιολόγηση και επαλήθευση έξυπνων RFID εργαλείων για την καταγραφή της θερμοκρασίας στη ψυκτική αλυσίδα ευαλλοίωτων τροφίμων ▪ Μελέτη έξυπνων εργαλείων για την εφαρμογή της τεχνολογίας Blockchain για την ιχνηλασιμότητα, την καταγραφή θερμοκρασίας και την πρόβλεψη της ποιότητας ψυγμένων τροφίμων στην εφοδιαστική αλυσίδα
Τίτλος ερευνητικού έργου	SUSTAINABLE INTERVENTION TECHNOLOGIES FOR CONTROLLING FOOD SAFETY AND STABILITY Ακρωνύμιο SUIT4FOOD Δράση: Erasmus+
Χρονική περίοδος	01.09.2017-31.08.2020
Ερευνητικές δραστηριότητες	Διδασκαλία και ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού για νέους ερευνητες στο πεδίο της ανάπτυξης, σχεδιασμού και ελέγχους νέων μη θερμικών μεθόδων επεξεργασίας τροφίμων
Τίτλος ερευνητικού έργου	ΜΕΛΕΤΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΠΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΑΙ ΚΙΝΕΖΙΚΑ ΦΥΤΑ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΗΓΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΕΚΧΥΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΜΟΝΩΣΗΣ: ΔΙΕΡΕΥΝΗΣΗ ΤΗΣ ΑΝΤΙΓΗΡΑΝΤΙΚΗΣ ΤΟΥΣ ΔΡΑΣΗΣ ΜΕ ΣΚΟΠΟ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΣΤΗΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΚΑΛΛΥΝΤΙΚΩΝ-INNOVATION Ακρωνύμιο: INNOVATION Δράση: ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΕΛΛΑΔΑΣ-ΚΙΝΑΣ

Χρονική περίοδος	01.01.2015-31.07.2015
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Συντονισμός ερευνητικών δραστηριοτήτων του έργου συμπεριλαμβανομένου τη σύνταξη εκθέσεων προόδου και παραδοτέων του έργου ▪ Διαχείριση και παρακολούθηση του φυσικού και οικονομικού αντικειμένου του έργου
Τίτλος ερευνητικού έργου	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥΣ ΣΤΙΣ ΚΙΝΕΖΙΚΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΚΑΙ ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ Ακρωνύμιο: GRECHINOLIV Δράση: ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΕΛΛΑΔΑΣ-ΚΙΝΑΣ
Χρονική περίοδος	01.02.2013-30.09.2015
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Μελέτη και σχεδιασμός μεθόδων προεπεξεργασίας αφυδάτωσης καρπών ελιάς ▪ Ανάπτυξη νέων προϊόντων ελιάς ▪ Μελέτη των ποιοτικών δεικτών προϊόντων ελιάς κατά την εμπορική διάρκεια ζωής ▪ Συντονισμός ερευνητικών δραστηριοτήτων του έργου συμπεριλαμβανομένου τη σύνταξη εκθέσεων προόδου και παραδοτέων του έργου ▪ Διαχείριση και παρακολούθηση του φυσικού και οικονομικού αντικειμένου του έργου
Τίτλος ερευνητικού έργου	ΧΡΗΣΗ ΝΕΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΗ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΥ ΧΥΜΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΜΕ ΑΡΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ Δράση: ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΝΕΩΝ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ, ΕΣΠΑ)
Χρονική περίοδος	01.01.2013-25.01.2015
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Απομόνωση, παραγωγή και μελέτη των ενζύμων που συντελούν στη δημιουργία και βιοαποικοδόμηση της λιμονίνης στον πορτοκαλοχυμό ▪ Εφαρμογή των ενζύμων που απομονώθηκαν ή/και παράχθηκαν για τον έλεγχο της πίκρανης χυμού που επεξεργάζεται με θερμική παστερίωση ▪ Μελέτη της διεργασίας Υπερψηφής Υδροστατικής Πίεσης (ΥΥΠ) για έλεγχο της δράσης των ενζύμων πίκρανης – αποπίκρανης και εφαρμογή ενζυμικής αποπίκρανης και αποπίκρανης με ψυχρή παστερίωση (ΥΥΠ) για παραγωγή άριστου χυμού NFC ▪ Παραγωγή και συγκριτική αξιολόγηση των πλεονεκτημάτων της διατροφικής και οργανοληπτικής ποιότητας πορτοκαλοχυμού Navel χυμού με τη βέλτιστη διεργασία ενζύμων / ΥΥΠ ▪ Συντονισμός ερευνητικών δραστηριοτήτων του έργου συμπεριλαμβανομένου τη σύνταξη εκθέσεων προόδου και παραδοτέων του έργου ▪ Διαχείριση και συντονισμός του έργου για όλους τους συνεργαζόμενους φορείς (2 φορείς εκτέλεσης ETA και 2 ΜμΕ) τόσο για το φυσικό όσο και για το οικονομικό αντικείμενο

Τίτλος ερευνητικού έργου	ΑΝΑΠΤΥΞΗ, ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΡΙΣΤΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ ΜΗ ΘΕΡΜΙΚΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ <i>Δράση: «Πρόγραμμα «Θαλής», Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση</i>
Χρονική περίοδος	01.07.2012-30.11.2015
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Ανάπτυξη μεθοδολογιών και εύχρηστων εργαλείων (λογισμικού) για την αποτελεσματική παρακολούθηση και διαχείριση της ασφάλειας και ποιότητας από την παραγωγή μέχρι την κατανάλωση των επιλεγμένων τροφίμων ▪ Σχεδιασμός καινοτόμων μη θερμικών διεργασιών τροφίμων ▪ Μαθηματική περιγραφή της ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων κατά τη διακίνηση και αποθήκευση
Τίτλος ερευνητικού έργου	DEVELOPMENT OF A SOFTWARE TOOL FOR PREDICTION OF READY-TO-EAT FOOD PRODUCT SHELF LIFE, QUALITY AND SAFETY-SOPHY Ακρωνύμιο: SOPHY <i>Δράση: Specific Programme "Cooperation": Food, Agriculture and Biotechnology</i>
Χρονική περίοδος	01.08.2012-30.04.2014
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Μελέτη της ποιότητας προϊόντων φρέσκων έτοιμων σαλατών-Ανάπτυξη κινητικών μοντέλων πρόβλεψης της διάρκειας ζωής ▪ Σχεδιασμός και δημιουργία ηλεκτρονικής βάσης δεδομένων συλλογής δεδομένων ποιότητας δεικτών και δεικτών ασφάλειας σε έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα τροφίμων ▪ Οργάνωση ενημερωτικής ημερίδας και επίδειξη λογισμικού πρόβλεψης της διάρκειας ζωής τροφίμων σε εταιρείες-παραγωγούς τροφίμων
Τίτλος ερευνητικού έργου	FOOD REFRIGERATION INNOVATIONS FOR SAFETY, CONSUMERS' BENEFIT, ENVIRONMENTAL IMPACT AND ENERGY OPTIMISATION ALONG THE COLD CHAIN IN EUROPE Ακρωνύμιο: FRISBEE <i>Δράση: Specific Programme "Cooperation": Food, Agriculture and Biotechnology</i>
Χρονική περίοδος	01.11.2010-31.08.2014
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Σχεδιασμός και δημιουργία ηλεκτρονικής βάσης δεδομένων ▪ Συλλογή και επεξεργασία χρονοθερμοκρασιακών δεδομένων της ψυκτικής αλυσίδας τροφίμων ▪ Σχεδιασμός λογισμικού πακέτου πρόβλεψης της ποιότητας και εναπομένουσας διάρκειας ζωής προϊόντων τροφίμων σε όλα τα στάδια της ψυκτικής αλυσίδας τροφίμων ▪ Μικροβιολογικές και ποιοτικές αναλύσεις προϊόντων κρέατος και αλλαντικών ▪ Κινητική μελέτη υποβάθμισης της ποιότητας προϊόντων παγωτού κατά την εμπορική διάρκεια ζωής σε διάφορες θερμοκρασιακές συνθήκες αποθήκευσης

	▪ Σχεδιασμός και συντονισμός δοκιμών πεδίου για την καταγραφή και ανάκτηση χρονοθερμοκρασιακών δεδομένων στη ψυκτική αλυσίδα σε Ελλάδα, Ουγγαρία και Ολλανδία ▪ Παρακολούθηση φυσικού αντικειμένου
Τίτλος ερευνητικού έργου	ΥΠΕΡΥΨΗΛΗ ΥΔΡΟΣΤΑΤΙΚΗ ΠΙΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΤΟΜΑΤΑΣ: ΜΕΛΕΤΗ ΣΥΝΘΗΚΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΗΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ <i>Δράση: Πρόγραμμα Ενίσχυσης Ερευνητικού Δυναμικού, ΠΕΝΕΔ)</i>
Χρονική περίοδος	01.11.2005-30.09.2008
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Κινητική μελέτη απενεργοποίησης ενζύμων σε διεργασίες υπερυψηλής πίεσης ▪ Ανάπτυξη εργαλείων ελέγχου της επεξεργασίας τροφίμων με υπερυψηλή υδροστατική πίεση ▪ Συντονισμός ερευνητικών δραστηριοτήτων του έργου συμπεριλαμβανομένου τη σύνταξη εκθέσεων προόδου και παραδοτέων του έργου ▪ Διαχείριση και παρακολούθηση του φυσικού και οικονομικού αντικειμένου του έργου
Τίτλος ερευνητικού έργου	ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΘΕΡΜΙΚΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΕΝΖΥΜΙΚΩΝ ΧΡΟΝΟΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΚΩΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΤΩΝ (ΤΤΙ) <i>Δράση: ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ II</i>
Χρονική περίοδος	01.02.2005-31.12.2005
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Κινητική μελέτη της απενεργοποίησης ενζύμων σε θερμικές διεργασίες ▪ Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων περιγραφής της επίδρασης του χρόνου και της θερμοκρασίας στην ενεργότητα ενζύμων ▪ Ενίσχυση της θερμοανθεκτικότητας ξυλανασών για την ανάπτυξη χρονοθερμοκρασιακών ολοκληρωτών ως εργαλεία ελέγχου των θερμικών διεργασιών τροφίμων ▪ Διαχείριση και συντονισμός δραστηριοτήτων του έργου συμπεριλαμβανομένου τη σύνταξη εκθέσεων προόδου και παραδοτέων του έργου
Τίτλος ερευνητικού έργου	DEVELOPMENT AND APPLICATION OF A SAFETY MONITORING AND ASSURANCE SYSTEM FOR CHILLED MEAT PRODUCTS Ακρωνύμιο: SMAS <i>Δράση: FP5 Fifth framework programme of the European Community for research, technological development and demonstration activities</i>
Χρονική περίοδος	01.09.2003-31.12.2005
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Κινητική μελέτη χρονοθερμοκρασιακών ολοκληρωτών (Time Temperature Integrators) για τον έλεγχο της ψυκτικής αλυσίδας προϊόντων κρέατος ▪ Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης της ποιότητας και διάρκειας ζωής προϊόντων κρέατος στα στάδια της ψυκτικής αλυσίδας

	▪ Σχεδιασμός και συντονισμός δοκιμών πεδίου με στόχο την εφαρμογή και αξιολόγηση των χρονοθερμοκρασιακών ολοκληρωτών ως δείκτες ποιότητα και πρόβλεψης της εναπομένουσας διάρκειας ζωής προϊόντων κρέατος στην ψυκτική αλυσίδα των τροφίμων στην Ευρώπη ▪ Σχεδιασμός λογισμικών πακέτων πρόβλεψης της απόκρισης των χρονοθερμοκρασιακών ολοκληρωτών και της αύξησης του μικροβιακού φορτίου σε προϊόντα κρέατος
Τίτλος ερευνητικού έργου	ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΛΑΙΣΙΟ), σε συνεργασία με εταιρείες τροφίμων και τεχνολογίας
Χρονική περίοδος	01.01.2016-30.04.2021
Υποέργα	▪ Ερευνα της εμπορικής διάρκειας ζωής προϊόντων τροφίμων και μελέτη επιδράσης των συνθηκών της ψυκτικής αλυσίδας (01.01.2016-31.05.2017) ▪ Ελεγχος και αξιολόγηση της επιδράσης των συνθηκών αποθηκευσης/ψύξης στην ποιότητα και εμπορική διάρκεια ζωής τροφίμων (01.06.2017-30.05.2019) ▪ Ερευνα και βελτιστοποίηση της ποιότητας, της διάρκειας ζωής και του χειρισμού και συνθηκών συντήρησης προϊόντων τροφίμων στην εφοδιαστική αλυσίδα (14.05.2018-14.05.2020) ▪ Τεχνική υποστήριξη στο σχεδιασμό και ανάπτυξη καινοτόμων διεργασιών/τεχνολογιών παραγωγής νέων και βελτίωσης υπαρχόντων προϊόντων γαλακτοκομικών και χυμών φρούτων (01.12.2018-30.06.2019) ▪ Μελέτη ποιότητας και προσδιορισμού διατηρησιμότητας συσκευασμένων αλμυρών snacks (15.07.2018-14.07.2019) ▪ Ερευνα και βελτιστοποίηση της ποιότητας, της διάρκειας ζωής και του χειρισμού και συνθηκών συντήρησης προϊόντων τροφίμων στην εφοδιαστική αλυσίδα (14.05.2018-14.05.2020) ▪ Ερευνα για τον προσδιορισμό και την επαληθεύση της διάρκειας ζωής και του χειρισμού και συνθηκών συντήρησης προϊόντων τροφίμων στην εφοδιαστική αλυσίδα (01.09.2020-30.04.2021)
Ερευνητικές δραστηριότητες	▪ Διεξαγωγή πειραμάτων και ανάλυσης ποιότητας και της διατηρησιμότητας προϊόντων τροφίμων ▪ Εισαγωγή και επεξεργασία δεδομένων ποιότητας και της διατηρησιμότητας προϊόντων τροφίμων ▪ Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων ▪ Οργάνωση και διεξαγωγή ερευνών πεδίου ▪ Διαχείριση έργου, σύνταξη συμφωνητικών συνεργασίας, σύνταξη τεχνικών εκθέσεων

5.3 Κριτής και συντάκτης σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά

- Associate Editor στο [International Journal of Food Studies](#) (01/2023-Σήμερα)
- Guest Editor στο [Special Issue on the 29th EFFoST International Conference](#) του επιστημονικού περιοδικού *Innovative Food Science and Emerging Technologies* (2017)

- Επιστημονικός κριτής (reviewer) στα περιοδικά:
 - Innovative Food Science and Emerging Technologies
 - International Journal of Food Microbiology
 - Food and Bioproducts Processing

5.4 Προσκεκλημένες ομιλίες

- «Ανάκτηση και αξιοποίηση βιοδραστικών συστατικών στην επεξεργασία», [CHEMEXPO 2025](#), 31/05/2025, Εκθεσιακό Κέντρο Metropolitan Expo.
- «Όταν η επιστημονική έρευνα συνάντησε την επιχειρηματικότητα: Η εμπειρία της NFA», Σεμιναριακή Διάλεξη στο Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών [BIOEΠΙΧΕΙΡΕΙΝ](#), 19/04/2024, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα.
- Συμμετοχή σε στρογγυλή τράπεζα «MEAT LAB – Τα προϊόντα κρέατος ως διατροφική επιλογή, εντός και εκτός Ελλάδας: Α' πάνελ: Τα προϊόντα με βάση το κρέας στην αντίληψη του καταναλωτή», 10/03/2024, [side event της FOOD EXPO 2024, Αθήνα](#).
- «Ανάπτυξη προϊόντων επεξεργασμένου κρέατος με μειωμένα νιτρικά/νιτρώδη μέσω της αξιοποίησης φυτικών υποπροϊόντων», 17^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Διατροφής και Διαιτολογίας, 8-10 Δεκεμβρίου 2023, Αθήνα.
- Συμμετοχή σε στρογγυλή τράπεζα «Ασφάλεια και καινοτομία στην συσκευασία τροφίμων», Ημερίδα ΠΕΤΕΤ «Κουλτούρα ασφάλειας και καινοτομία, ως συστατικά στοιχεία στην σύγχρονη βιομηχανική παραγωγή συσκευασία τροφίμων και την διατροφή», FOODTECH 2023, Metropolitan Expo Center, 11/11/2023.
- «Ανάκτηση βιοδραστικών συστατικών από αγροδιατροφικά υποπροϊόντα για την παραγωγή φυσικών εκχυλισμάτων με υψηλή βιολογική δράση», Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, Λεμέσος, 03/04/2023
- «Νέες τάσεις στην έξυπνη συσκευασία τροφίμων με την αξιοποίηση της τεχνολογίας Blockchain». Ημερίδα της πανελλήνιας ένωσης τεχνολόγων επιστημόνων τροφίμων: "Ο ρόλος της συσκευασίας στην βιώσιμη ανάπτυξη και ασφάλεια τροφίμων", Εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo, 01/10/2022.
- «Natural herbal extracts: Scientific knowledge transfer to deliver raw materials to the food industry for the development of functional, clean label food products», FOCUS: Final transnational agri-food conference, 10/12/2019, Πολυτεχνειούπολη Ζωγράφου, Αθήνα
- «Τα τρόφιμα του μέλλοντος». Η νεολαία που καινοτομεί, 01/02/2018, Γαλλικό Ινστιτούτου, Αθήνα
- «Ημερομηνία λήξης τροφίμων: Εργαλείο διασφάλισης ή αιτία αυξημένων απωλειών στην αλυσίδα τροφίμων;». SUSTAINABLE RETAIL 2017, 07/11/2017, Αμφιθέατρο Maroussi Plaza, Αθήνα

5.5 Μέλος επιστημονικών επιτροπών διεθνών συνεδρίων

- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου “**38th EFFoST International Conference 2024: Future Food Systems: Innovation through Progress at Scientific Interfaces**”, 12-14 November 2024, Bruges, Belgium
- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου “**36th EFFoST International Conference 2022: Shaping the production of sustainable, healthy foods for the future**”, 7-9 November 2022, Dublin, Ireland

- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου **“35th EFFoST International Conference 2021: Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security”**, 2-4 November 2021, Lausanne, Switzerland
- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου **“33rd EFFoST International Conference 2019: Sustainable Food Systems-Performing by Connecting”**, 12-14 November 2019, Rotterdam, The Netherlands.
- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου **“32nd EFFoST International Conference 2018: Developing innovative food structures and functionalities through process and reformulation to satisfy consumer needs and expectations”**, 6-8 November 2018, Nantes, France
- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου **“30th EFFoST International Conference: Targeted Technologies for Sustainable Food System”**, 28-30 November 2016, Vienna, Austria.
- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου **“2015 International Nonthermal Processing Workshop: Sustainable Innovation based on Science and Applied Research of Nonthermal Technologies”**, 12-13 Νοεμβρίου, 2015, Αθήνα.
- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου **“29th EFFoST Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society”**, 10-12 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα

6. ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

6.1 Άρθρα σε επιστημονικά περιοδικά με κρίση

1. Tzereme A., Koureas M., Manouras A., Malissiova E., Soultani G., Poulianiti K., Gogou E. 2025. A Comparative Kinetic Study on Alkaline Phosphatase Thermal Inactivation in Different Milk Types. *Kinases Phosphatases*, 3, 11. <https://doi.org/10.3390/kinasesphosphatases3020011>
2. Vasileiou, C.; Dimoula, M.; Drosou, C.; Kavetsou, E.; Stergiopoulos, C.; Gogou, E.; Boukouvalas, C.; Krokida, M. 2025. [Valorization of Edible Oil Industry By-Products Through Optimizing the Protein Recovery from Sunflower Press Cake via Different Novel Extraction Methods](https://doi.org/10.3390/agriengineering7050146). *AgriEngineering*, 7, 146. <https://doi.org/10.3390/agriengineering7050146>
3. Mitrea L., Teleky B.-E., Plosca M.-P., Nemes S.-A., Pascuta M.-S., Ranga F., Leopold L., Martău A.-G., Călinoiu L.-F., Ștefănescu B.-E., Gogou E., Vasileiou C., Krokida M., Vodnar D.-C. 2024. [Enhancing eco-friendly coatings: Aqueous olive leaves extract fortifies macroalgae-based packaging materials](https://doi.org/10.3390/foods11152245). *LWT-Food Science and Technology*, 209, 116805.
4. Konteles S.J.; Stavropoulou N.A.; Thanou I.V.; Mouka E.; Kousiaris, V.; Stoforos G.N.; Gogou E.; Giannakourou, M.C. 2023. [Enriching Cured Meat Products with Bioactive Compounds Recovered from Rosa damascena and Rosmarinus officinalis L. Distillation By-Products: The Pursuit of Natural Antimicrobials to Reduce the Use of Nitrites](https://doi.org/10.3390/app132413085). *Applied Sciences*, 13, 13085. <https://doi.org/10.3390/app132413085>
5. Katsouli, M., Semenoglou, I., Kotsiri, M., Gogou, E., Tsironi, T., Taoukis, P. 2022. [Active and Intelligent Packaging for Enhancing Modified Atmospheres and Monitoring Quality and Shelf Life of Packed Gilthead Seabream Fillets at Isothermal and Variable Temperature Conditions](https://doi.org/10.3390/foods11152245). *Foods*, 11 (15), 2245.
6. Tsironi, T., Ntzimani, A., Gogou, E., Tsevdou, M., Semenoglou, I., Dermesonlouoglou, E., Taoukis, P. 2019. [Modeling the effect of active modified atmosphere packaging on the microbial stability and shelf life of gutted sea bass](https://doi.org/10.3390/app9235019). *Applied Sciences* 9(23), 5019.

7. Xanthakis, E., Gogou, E., Taoukis, P., Ahrné, L. 2018. [Effect of microwave assisted blanching on the ascorbic acid oxidase inactivation and vitamin C degradation in frozen mangoes](#). Innovative Food Science and Emerging Technologies, 48, 248-257. Citations: 30
8. Bonatsou, S., Iliopoulos, V., Mallouchos, A., Gogou, E., Oikonomopoulou, V., Krokida, M., Taoukis, P., Panagou, E.Z. 2017. [Effect of osmotic dehydration of olives as pre-fermentation treatment and partial substitution of sodium chloride by monosodium glutamate in the fermentation profile of Kalamata natural black olives](#). Food Microbiology, 63, 72-83. Citations: 7
9. Tsironi, T., Dermesonlouoglou, E., Giannoglou, M., Gogou, E., Katsaros, G., Taoukis, P. 2017. [Shelf-life prediction models for ready-to-eat fresh cut salads: Testing in real cold chain](#). International Journal of Food Microbiology, 240, 131-140. Citations: 58
10. Hoang H.M., Leducq D., Perez-Masia R., Lagaron J.M., Gogou E., Taoukis P., Alvarez G. 2015. [Heat transfer study of submicro-encapsulated PCM plate for food packaging application](#). International Journal of Refrigeration, 52, 151-160.
11. Gwanpua, S.G., Verboven, P., Leducq, D., Brown, T., Verlinden, B.E., Bekele, E., Aregawi, W., Evans, J., Foster, A., Duret, S., Hoang, H.M., Van Der Sluis, S., Wissink, E., Hendriksen, L.J.A.M., Taoukis, P., Gogou, E., Stahl, V., El Jabri, M., Le Page, J.F., Claussen, I., Indergård, E., Nicolai, B.M., Alvarez, G., Geeraerd, A.H. 2015. [The FRISBEE tool, a software for optimising the trade-off between food quality, energy use, and global warming impact of cold chains](#). Journal of Food Engineering, 148, 2-12. Citations: 70
12. Tsevdou, M., Gogou, E., Dermesonluoglu, E., Taoukis, P. 2015. [Modelling the effect of storage temperature on the viscoelastic properties and quality of ice cream](#). Journal of Food Engineering, 148, 35-42. Citations: 11
13. Gogou, E., Katsaros, G., Derens, E., Alvarez, G., Taoukis, P.S. 2015. [Cold chain database development and application as a tool for the cold chain management and food quality evaluation](#). International Journal of Refrigeration, 52, 109- 121. Citations: 74
14. Strati, I.F., Gogou, E., Oreopoulou, V. 2015. [Enzyme and high pressure assisted extraction of carotenoids from tomato waste](#). Food and Bioprocess Processing, 94, 668 – 674. Citations: 122
15. Papathanasiou, M.M., Reineke, K., Gogou, E., Taoukis, P.S., Knorr, D. 2015. [Impact of high pressure treatment on the available glucose content of various starch types: A case study on wheat, tapioca, potato, corn, waxy corn and resistant starch \(RS3\)](#). Innovative Food Science and Emerging Technologies, 30, 24- 30. Citations: 23
16. Gogou, E., Katapodis, P., Christakopoulos, P., Taoukis, P.S. 2010. [Effect of water activity on the thermal stability of *Thermomyces lanuginosus* xylanases for process time-temperature integration](#). Journal of Food Engineering, 100(4), 649-655. Citations: 10
17. Gogou, E., Katapodis, P., Taoukis, P.S. 2010. [High pressure inactivation kinetics of a *Thermomyces lanuginosus* xylanase evaluated as a process indicator](#). Journal of Food Science, 75(6), E379-E386. Citations: 8
18. Tsironi, T., Gogou, E., Velliou, E., Taoukis, P.S. 2008. [Application and validation of the TTI based chill chain management system SMAS \(Safety Monitoring and Assurance System\) on shelf life optimization of vacuum packed chilled tuna](#). International Journal of Food Microbiology, 128(1), 108-115. Citations: 77

6.2 Κεφάλαια σε επιστημονικά βιβλία με κρίση

1. Tsevdou, M., Dimopoulos, G., Gogou, E., Dermesonlouoglou, E., Taoukis, P. 2022. [Nonthermal Processing Technologies: Synergies and New Applications in Food Engineering](#). In: Nonthermal Processing in Agri-Food Biosciences, Anet Rezek Jambrak (Ed.), Chapter 9, 311-384. Food Engineering Series, Springer Nature Switzerland.

2. Giannakourou M., Gogou E., Taoukis P. 2021. [Reaction kinetics in food-processing engineering](#). In: Engineering Principles of Unit Operations in Food Processing, Seid Mahdi Jafari (Ed.), Chapter 16, 443-470, Elsevier, Academic PreWoodhead Publishing, UK.
3. Tsevdou, M., Gogou, E., Taoukis, P. 2019. [High hydrostatic pressure processing of foods](#). In: Green Food Processing Techniques: Preservation, Transformation and Extraction, E. Vorobiev, F. Chemat (Eds.), Elsevier, Chapter 4, 87-137, Academic Press, UK.
4. Taoukis P.S., Gogou E., Tsironi T., Giannoglou M., Dermesonlouoglou E., Katsaros G. 2016. [Food Cold Chain Management and Optimization](#). In: Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food, Chapter 16: 285-309. Food Engineering Series, Springer International Publishing, Switzerland.
5. E. Gogou and P. Taoukis. 2015. [High-Pressure Process Design and Evaluation](#). In: C. Tzia and Th. Varzakas (Eds.), *Handbook of Food Processing: Food Preservation and Food Manufacturing*, Chapter 11: 415-437. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, USA.

6.3 Εργασίες σε επιστημονικά συνέδρια με κρίση και πλήρη πρακτικά

1. Theofania Tsironi, Athina Ntzimani, Eleni Gogou, Ioanna Semenoglou, Efimia Dermesonlouoglou, Petros Taoukis. 2020. Study and application of Time-Temperature Integrator smart labels for monitoring the cold chain of active modified atmosphere packaged sea bass. 6th IIR conference on the cold chain and sustainability, Nantes, France, August 26-28, 2020.
2. Eleni Gogou, Ioanna Semenoglou, Andreas Grasmann, Vincenzo Gallifuoco, Muralid Duvvuri, Petros Taoukis. 2020. Implementation of blockchain in food supply chains: Field test monitoring of fresh aquaculture fish cold chain. 6th IIR conference on the cold chain and sustainability, Nantes, France, August 26-28, 2020.
3. P. Taoukis, E. Gogou, G. Alvarez 2016. Cold Chain Management Tools for the Optimization of Ready-to-Eat Food Products Cold Chain. 6th International Cold Chain Management Conference, Bonn, Germany, June 06-07, 2016.
4. Katsaros G., Gogou E., Dermesonluoglu E., Tsironi T., Dimopoulos G., Taoukis P. 2015. Study and software tool for the optimal design of production and cold chain monitoring of nonthermally processed food products. 29th EFFoST International Conference, November 10-12, 2015, Athens, Greece, p. 1451-1456 (Conference Proceedings).
5. Kalomiri, M. Alexandraki, F. Karamitsiou, A. Ntzimani, E. Gogou, V. Oikonomopoulou, M. Krokida, P. Taoukis 2015. Effect of osmotic dehydration as a pre-fermentation treatment on the quality and sensory characteristics of green table olives. 29th EFFoST International Conference, November 10-12, 2015, Athens, Greece, p. 1416 (Conference Proceedings).
6. Hondrodinou, A. Stamatiou, V. Oikonomopoulou, E. Gogou, F.J. Cui, P. Taoukis, M. Krokida, George-John Nychas, E.Z. Panagou 2015. Effect of osmotic dehydration as a pre-fermentation treatment and monosodium glutamate as a sodium chloride substitute on the fermentation process of Spanish-style green olives. 29th EFFoST International Conference, November 10-12, 2015, Athens, Greece, p. 1368 (Conference Proceedings).
7. Eleni Gogou, Argyro Orfanoudaki, Petros Taoukis 2015. Study on the effect of high pressure processing on limonate dehydrogenase enzyme: In pursue of an enzyme based debittering process of Navel orange juice. 12th International Congress of Engineering and Food (ICEF 12), Québec, Canada, June 14-18, 2015.
8. Tsironi T., Dermesonluoglu E., Gogou E., Giannoglou M., Katsaros G., Orfanoudaki A., Taoukis P. 2015. Shelf-life modeling of ready-to-eat fresh cut salad products. 12th International Congress of Engineering and Food (ICEF 12), Québec, Canada, June 14-18, 2015.

9. Αργυρώ Ορφανουδάκη, Ελένη Γώγου, Ευάγγελος Τόπακας, Πέτρος Ταούκης 2015. Συνδυαστική εφαρμογή της λιμονικής αφυδρογονάσης και της Υπερυψηλής Πίεσης για τη βελτίωση της ποιότητας παστεριωμένου χυμού πορτοκαλιού. 10ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πάτρα, 4-6 Ιουνίου 2015.
10. Eleni Gogou, Lizetta Gkogka, Argyro Orfanoudaki and Petros Taoukis 2014. High Pressure Assisted Enzymatic Treatment of Navel Orange Juice: In Pursue of an Alternative Debitting Process. 8th International Conference on High Pressure Biosciences and Biotechnology (HPBB 2014), ONIRIS, Nantes, France, July 15-18, 2014.
11. Gogou, V. Oikonomopoulou, D. Tsimogiannis, P. Taoukis, M. Krokida 2014. Pre-dehydration process design of table olives for low salt product development. 1st International Conference on Food Properties (iCFP2014), Kuala Lumpur, Malaysia, January 24-26, 2014.
12. Gogou, L. Gkogka, E. Topakas, P. S. Taoukis 2013. Effect of high pressure on the activity of limonate dehydrogenase and limonoid glucosyltransferase: Designing an enzyme based debittering process of citrus juice. EFFOST 2013, Bologna, Italy, November 12-15, 2013.
13. Kapetanakou A.E., Manios S.G., Tsevdou M., Tsironi T., Lalechou E., Dermesonluoglu E., Doultos D., Katsaros G., Gogou E., Taoukis P., Skandamis P.N. 2013. A systematic multivariate approach in modeling the shelf-life of fresh-cut salads as a function of temperature and packaging atmosphere. 8th International Conference on Predictive Modelling in Food (ICPMF8), Paris, France, September 16-20, 2013.
14. Taoukis P.S., Katsaros G., Gogou E., Dermesonluoglu E., Tsironi T., Derens E., Alvarez G. 2013. Cold chain evaluation and management using FRISBEE project prediction tools. 5th International Cold Chain Management Workshop, Bonn, Germany, June 10-11, 2013.
15. Taoukis, P., Tsironi, T., Dermesonluoglu, E., Gogou, E., Katsaros, G. 2013. Food Products Management Using the FRISBEE Cold Chain Predictor Tool. International Conference on Food and Biosystems Engineering, Skiathos Island, Greece, May 30-June 02, 2013.
16. Taoukis P., Tsironi T., Dermesonluoglu E., Gogou E., Katsaros G. 2013. The FRISBEE European project: Study and validation of tools for the assessment of the food cold chain. International Conference on Food and Biosystems Engineering, Skiathos Island, Greece, May 30-June 02, 2013, pp. 676-685.
17. Giannoglou M., Tsironi T., Gogou E., Taoukis P. 2013. Development of enzymatic Time Temperature Integrators (TTI) as cold chain monitoring systems. International Conference on Food and Biosystems Engineering, Skiathos Island, Greece, May 30-June 02, 2013, pp. 511-513.
18. Tsevdou, M., Gogou, E., Dermesonluoglu, E., Katsaros, G., Taoukis, P. 2013. Application of oscillatory thermo-rheometry to model the effect of variable cold chain conditions on vanilla ice cream quality. 2nd IIR International Conference on Sustainability and the Cold Chain, Paris, France, April 02-04, 2013.
19. Petros Taoukis, Eleni Gogou, George Katsaros, Graciela Alvarez, Evelyne Derens, Lun Li 2013. Development and application of the European cold chain database as a tool for cold chain management. 2nd IIR International Conference on Sustainability and the Cold Chain, Paris, France, April 02-04, 2013.
20. Taoukis P., Katsaros G., Tsironi T., Dermesonlouoglou E., Gogou E. 2012. Food Cold Chain Management and Optimization. 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, May 23-26, 2012, pp. 988-993.
21. Taoukis, P., Katsaros, G., Tsironi, T., Dermesonluoglu, E., Gogou, E. 2011. The development of a European Cold Chain Data Base as a tool for management and optimization of the food cold chain. EFFOST 2011, Berlin, Germany, November 09-11, 2011.
22. Taoukis P., Tsironi T., Giannoglou M., Gogou E., Dermesonlouoglou E., Katsaros G. 2011. Training scientists and the industry in new tools to monitor and manage the food cold chain. 2nd ISEKI Food Conference, Milan, Italy, August 31-02 September 2011.

23. Taoukis, P., Katsaros, G., Gogou, E., Dermesonluoglu, E., Tsironi, T., Tzigounakis, J. 2011. European FRISBEE's Cold Chain Database, Development and potential application. 23rd IIR International Congress of Refrigeration-FRISBEE Workshop, Prague, Czech Republic, August 21-26, 2011,
24. P. Taoukis, G. Katsaros, T. Tsironi, E. Dermesonlouoglou, E. Gogou 2011. Management and Optimization of the Cold Chain and the development of Cold Chain Database. 11th International Congress of Engineering and Food (ICEF11), May 22-26, 2011, Athens, Greece, pp. 2243-2244.
25. E. Gogou and P. Taoukis. 2011. A mathematical approach for using multiple enzyme based pressure-temperature-time integrators (PTTIs) for high pressure process evaluation. 11th International Congress of Engineering and Food (ICEF11), May 22-26, 2011, Athens, Greece, pp. 1653-1654.
26. Τσιρώνη Θ., Γιαννόγλου Μ., Γώγου Ε., Ταούκης Π. 2010. Επέκταση και έλεγχος διατηρησιμότητας τροφίμων συσκευασμένων σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα. Νέες Τεχνολογίες στα Τρόφιμα, 27 Νοεμβρίου 2010, Ι.ΤΕ.Δ.Α, Καρδίτσα.
27. Taoukis P., Tsironi T., Giannoglou M., Metaxa I., Gogou E. 2010. Historical review and state of the art in Time Temperature Integrator (TTI) technology for the management of the cold chain of refrigerated food. 4th International Workshop Cold Chain-Management, Bonn, Germany, September 27-28, 2010, pp. 35-46.
28. Γώγου Ε., Γκόγκα Λ., Ταούκης Π.Σ. 2009. Δείκτες επεξεργασίας τροφίμων με υπερυψηλή υδροστατική πίεση - Κινητική μελέτη απενεργοποίησης της τυροσινάσης. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας & Τεχνολογίας Τροφίμων, Ρέθυμνο, 15-17 Οκτωβρίου 2009, σελ. 48-52
29. Γώγου Ε., Ταούκης Π.Σ. 2009. Ανάπτυξη ενζυμικών δεικτών επεξεργασίας τροφίμων με υπερυψηλή υδροστατική πίεση. 7ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πάτρα, 03-05 Ιουνίου 2009, CD Πρακτικών.
30. Ταούκης Π., Ντεντοπούλου Δ., Γώγου Ε. & Κατσαρός Γ. 2008. Εφαρμογή και επαλήθευση της αποτελεσματικότητας του συστήματος SMAS με βάση τους Χρονοθερμοκρασιακούς Δείκτες στη διαχείριση της ψυκτικής αλυσίδας νωπών προϊόντων πουλερικών. 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας & τα προϊόντα του "Από το στάβλο στο πιάτο", Αθήνα, 10-12 Οκτωβρίου, 2008, σελ. 447-453.
31. Taoukis P., Tsironi T., Gogou E., Giannoglou M. 2008. Chill chain management and shelf life optimization of MAP seabream fillets: A TTI based alternative to FIFO. 3rd International Workshop: Cold-Chain-Management, Bonn, Germany, 2-3 June 2008, pp. 83-89.
32. Tsironi T., Gogou E., Taoukis P.S. 2007. Application and validation of the TTI based chill chain management system SMAS on shelf life optimization of vacuum packed fresh tuna slices. 5th International Conference on Predictive Modelling in Foods, Athens Greece, September 16-19, 2007, pp. 67-70.
33. Γώγου Ε., Κριεκούκη Α., Καταπόδης Π., Χριστακόπουλος Π., Ταούκης Π.Σ. 2007. Μελέτη της απενεργοποίησης ξυλανασών με Υπερυψηλή υδροστατική πίεση και η χρήση τους ως Δείκτες επεξεργασίας τροφίμων. 6ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Αθήνα, 31 Μαΐου - 2 Ιουνίου 2007, σελ.1405-1408 (Τόμος Β).
34. Γώγου Ε., Καταπόδης Π., Γιαννακούρου Μ., Χριστακόπουλος Π., Ταούκης Π.Σ. 2007. Μελέτη της θερμοανθεκτικότητας ξυλανασών σαν συνάρτηση της ενεργότητας νερού για την ανάπτυξη Χρονοθερμοκρασιακών Ολοκληρωτών θερμικών διεργασιών τροφίμων. 6ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Αθήνα, 31 Μαΐου - 2 Ιουνίου 2007, σελ 1409-1412 (Τόμος Β).
35. Gogou E., Lemontzoglou X., Katapodis P., Giannakourou M., Christakopoulos P., Taoukis P.S. 2007. Influence of Water Activity on Xylanase Thermal Stability: Developing a Time Temperature Integrator for Thermal Processing Evaluation. 5th International Congress on Food Technology, March 09-11, 2007, Thessaloniki, Greece, pp. 222-230.
36. Gogou E., Lemontzoglou X., Katapodis P., Giannakourou M., Christakopoulos P., Taoukis P. S. 2006. Thermal inactivation of xylanases produced by different *Thermomyces Lanuginosus* strains:

Developing a Time Temperature Integrator for thermal processes. International Union of Food Science and Technology (IUFoST) 13th World Congress of Food Science & Technology, Nantes, France, September 17-21, 2006, pp.237-238

37. Gogou E., Giannakourou M.C., Lazarou D., Bakalis S. & Taoukis P.S. 2005. Use of a thermostable xylanase as a Time Temperature Integrator (TTI) for thermal processing evaluation. International Conference IntradFood Innovations in Traditional Foods, Valencia, Spain, October 25-28, 2005, pp.349-352.

6.4 Εργασίες σε επιστημονικά συνέδρια με κρίση και σύντομες περιλήψεις

1. Giannakourou M.C., Gogou E., Tzigounakis J. and Taoukis P. 2025. A cold chain data based tool for shelf life determination and dynamic assessment. 13th International Conference on predictive modelling in Food (IPMF), 01-03/09/2025, Athens, Greece. (Poster presentation)
2. Tourkochoriti E., Strati E, Gogou E. 2024. Use of natural extracts for the development of PLA active packaging films. 38th EFFoST International Conference 2024 "Future Food Systems: Innovation through Progress at Scientific Interfaces", 12-14/11/2024, Bruges, Belgium. Abstract No. 732 (Oral presentation)
3. Mari A., Laina K., Drosou C., Krokida M., Gogou E. 2023. Ohmic heating effect on the shelf-life, quality and inhibition of enzymatic browning of fresh-cut potatoes. 37th EFFoST International Conference 2023, 06-08 November 2023, Valencia, Spain, Abstract No P1.1.030 (Poster presentation)
4. Laina K., Mari A., Boukouvalas C., Kekes T., Krokida M., Tsartsaris C., Panagiotidis S., Kyritsi M., Gogou E. 2023. Life Cycle assessment of osmotic-dehydrated and fermented olives. 37th EFFoST International Conference 2023, 06-08 November 2023, Valencia, Spain, Abstract No P2.1.006 (Poster presentation)
5. Tsiaka T., Kanioura A., Pilatos S., Roussos I., Vountzouklis G., Stavropoulou N., Gogou E., Zoumpoulakis P., Strati I.F., Sinanoglou V.J., Giannakourou M.. 2023. Towards the valorization of distillation byproducts from Mediterranean herbs by implementing ultrasound-assisted extraction (UAE) and experimental design (DOE) models. 13th International Conference on "Instrumental Methods of Analysis" (IMA-2023), 17-20 September 2023, Chania, Greece. (Poster presentation)
6. Katsouli M., Semenoglou I., Gogou E., Kotsiri M., Kogiannou D., Nanou E., Grigorakis K., Taoukis P.. CO₂ emitter enhanced MAP and TTI application for control and monitoring of sea bream fillets quality. IFT2022, Annual Event, July 16-19, 2023, McCormick Place, Chicago. (Poster presentation)
7. D. Kogiannou, M. Kotsiri, Ch. Nikoloudaki, E. Nanou, E. Gogou, K. Grigorakis. 2022. Seasonal comparison in fillet gaping of farmed gilthead seabream (*sparus aurata*) and red seabream (*pagrus major*). AQUACULTURE EUROPE 2022, September 27 - 30, 2022, Rimini, Italy
8. K. Tassou, M. Katsouli, E. Gogou, D. Tsimogiannis, P. Taoukis. 2021. Use of rosemary antioxidant extract for the development of active biodegradable packaging against lipid oxidation in food products rich in PUFAs. 9th Virtual Panhellenic Conference of Greek Lipid Forum. (Oral presentation)
9. K. Tassou, M. Katsouli, E. Gogou, A. Ntzimani, P. Taoukis. 2021. Assessment of active food packaging using Rosemary extract antioxidant coating of biodegradable polylactide polymer films. 35th EFFoST International Conference, "Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security", 1-4 November 2021, Lausanne, Switzerland. (Poster presentation)
10. Mado Kotsiri, Dimitra Kogiannou, Eleni Gogou, Kriton Grigorakis 2021. Various modified atmosphere packaging (MAP) conditions effects on chemical shelf-life of european sea bass. AQUACULTURE EUROPE 2021, 4-7 October 2021, Funchal, Madeira, Portugal. (Oral presentation)
11. E. Gogou, I. Semenoglou, M. Katsouli, P. Taoukis. 2021. Effect of active packaging on microbial growth and shelf life kinetics of gutted sea bass and sea bass fillet. IFT Annual Meeting (IFT21), 18-21 July,

2021, Chicago, Illinois, USA. (Poster presentation)

12. Eleni Gogou, I. Semenoglou, T. Tsironi, P. Taoukis. 2020. The use of shelf life predictive modelling in applying blockchain technology in the fish supply chain management system. 34th EFFoST International Conference, "Bridging high-tech, food-tech and health: Consumer-oriented innovations", 10-12 November 2020, Online conference. (Oral presentation)
13. Taoukis, P.S., G. Katsaros, M. Giannoglou, E. Gogou, M. Tsevdou, V. Andreou, G. Dimopoulos 2017. High Pressure processing -current research and novel applications. 31st EFFoST International Conference "Targeted Technologies for Sustainable Food Systems", 13-16 November 2017, Sitges, Spain. (Oral presentation)
14. Kottaridis S., Gogou E., Taoukis P. 2017. Comparative kinetic study of the effect of Pulsed Electric Fields (PEF) and High Pressure (HP) pasteurization on pomegranate juice quality. 10th International Conference of Predictive Modelling in Food (ICPMF10), Córdoba, Spain, 26-29 September, 2017. (Poster presentation)
15. E. Gogou, A. Orfanoudaki, D. Tsimogiannis P. Taoukis. 2016. Effect of an enzyme assisted debittering process combined with high pressure on Navel orange juice quality and flavor compounds. 30th EFFoST International Conference, 28-30 November 2016, Vienna, Austria. (Poster presentation)
16. Kalomiri, M. Alexandraki, F. Karamitsiou, E. Gogou, A. Ntzimani, D. Tsimogiannis, P. Taoukis 2016. Effect of natural plant extracts on the antioxidant, microbial and quality characteristics of table olives. International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata, Greece July 07-09, 2016. (Poster presentation)
17. S. Kottaridis, E. Gogou, P. Taoukis. 2016. Comparative study of the effect of thermal and nonthermal pasteurization on pomegranate juice quality. 4th International ISEKI_ Food Conference "Bridging training and research for industry and the wider community", 6-8 July 2016, Vienna, Austria. (Poster presentation)
18. Orfanoudaki, E. Gogou, P. S. Taoukis 2016. Combined effect of an enzyme assisted debittering process and high pressure treatment on Navel orange juice quality and flavor compounds. IFT Annual Meeting (IFT16), Chicago, IL, USA, July 16-19, 2016. (Poster presentation)
19. Tsironi T., Dermesonlouoglou E., Giannoglou M., Gogou E., Katsaros G., Orfanoudaki A., Taoukis P. 2015. Field study validation of shelf-life prediction models for ready-to-eat fresh cut salads. IFT Annual Meeting (IFT15), Chicago, IL, USA, July 11-14, 2015. (Poster presentation)
20. Argyro Orfanoudaki, Eleni Gogou, Evangelos Topakas, Petros Taoukis 2015. Effect of high pressure on a *Pseudomonas* limonoate dehydrogenase used as a limonin production inhibitor in citrus juice. IFT Annual Meeting (IFT15), Chicago, IL, USA, July 11-14, 2015. (Poster presentation)
21. Taoukis P., Tsironi T., Dermesonluoglu E., Gogou E., Katsaros G. 2013. Food Products Management Using the FRISBEE Cold Chain Predictor Tool. IFT Annual Meeting, Chicago, IL, July 13-16, 2013. (Poster presentation)
22. E. Gogou, H. Wu, S. Bakalis, F. Tsironi, P.S. Taoukis, S. Manios, S. Poimenidou and P. Skandamis 2013. Shelf life modeling of ready to eat fresh cut salads. IFT Annual Meeting, Chicago, IL, July 13-16, 2013. (Poster presentation)
23. Taoukis, P., Katsaros, G., Tsironi, T., Dermesonluoglu, E., Gogou, E. 2012. Management and optimization of the food cold chain using the European Cold Chain Database. IFT Annual Meeting, Las Vegas, NV, June 25-28, 2012, p. 210. (Oral presentation)
24. Gogou, E., Tsevdou, M., Dermesonluoglu, E., Katsaros, G., Taoukis, P. 2012. Modeling the effect of chill chain conditions on ice cream rheological and sensory properties. IFT Annual Meeting, Las Vegas, NV, June 25-28, 2012, p. 260. (Poster presentation)
25. Mpavella, S, Tsimogiannis, D, Gogou, E & Taoukis, PS, 2012, Effect of high pressure processing on Navel orange juice flavor compounds, IFT Annual Meeting, Las Vegas, NV, June 25-28, 2012. (Poster presentation)

presentation)

26. Gogou E., Taoukis P. 2009. Kinetic study of the high-hydrostatic pressure inactivation of a lipase and the development of a pressure temperature time integrator (PTTI). IFT Annual Meeting, Anaheim, CA, June 06-09, 2009, pp.215. (Poster presentation)
27. E. Gogou, G. Katsaros, S. Boulekou, P. S. Taoukis 2008. Use of enzymes of different inactivation kinetic characteristics as high pressure temperature time integrators (PTTIs). IFT Annual Meeting, New Orleans-Louisiana, U.S.A., June 28 – July 01, 2008. (Oral presentation)
28. Gogou E., Kriekouki A., Katapodis P., Taoukis P. S. 2008. Study of xylanase based pressure-temperature time integrators (PTTI) for high hydrostatic pressure processes evaluation. 10th International Congress of Engineering and Food (ICEF 10), Vina del Mar, Chile, April 20-24, 2008. (Poster presentation)
29. Gogou, E. Velliou, A. Kriekouki, P. S. Taoukis 2007. Xylanase Based Integrators for Evaluating Thermal and High Hydrostatic Pressure Processes. EFFOST/EHEDG Joint Conference, Food-New options for the industry, Lisbon, Portugal, November 14-16, 2007. (Poster presentation)
30. Taoukis P., Velliou E., Gogou E. 2007. Study and validation of state-of-the-art time-temperature integrators for monitoring shelf life of food products in the chill chain. IFT Annual Meeting, Chicago, Illinois, U.S.A., July 29-August 02, 2007. (Poster presentation)
31. Gogou E. , A. Kriekouki, P. S. Taoukis 2007. High hydrostatic pressure inactivation kinetics of xylanase enzymes:developing a pressure-temperature time integrator. IFT Annual Meeting, Chicago, Illinois, U.S.A., July 29-August 02, 2007. (Poster presentation)
32. Taoukis P.S., Katsaros G., Gogou E., Tsironi T. & Tsevdou M. 2006. Application and Experimental Validation of the TTI Based Chill Chain Management System SMAS for MAP Lamb Products. Food Micro 2006 The 20th International ICFMH Symposium Food safety and food biotechnology: diversity and global impact International Committee on Food Microbiology and Hygiene(ICFMH), Bologna, Italy, August 29-02 September 2006, pp. 529. (Oral presentation)
33. Gogou, T. Tsironi, M. Tsevdou, G. Katsaros, P. Taoukis 2006. Experimental validation of the TTI based chill chain management system SMAS for meat products. IFT Annual Meeting, Orlando, Florida, U.S.A., July 24-28, 2006, pp. 211. (Poster presentation)
34. Taoukis P.S., E. Gogou, J. Tzigounakis, M. Giannakourou 2006. Development of a TTI based decision making tool for the chill chain management and optimization. IFT Annual Meeting, Orlando, Florida, U.S.A., July 24-28, 2006, pp. 211. (Poster presentation)
35. Gogou, T. Tsironi, M. Tsevdou, G. Katsaros, P. S. Taoukis 2006. Experimental validation of the TTI based chill chain management system SMAS for meat product. IFT Annual Meeting, Orlando, Florida, U.S.A., July 24-28, 2006. (Poster presentation)
36. Katsaros G., S. Boulekou, K. Nasopoulos, A. Polydera, E.Gogou, P.S. Taoukis 2005. Source Specificity of the High Pressure Inactivation Kinetics of Pectinolytic and Proteolytic Enzymes of Different Plant Origin. 3rd International Symposium Application of Modelling as an Innovative technology in Agri-Food-chain, Model-It, Leuven, Belgium, May 29 - June 02, 2005. (Poster presentation)

6.5 Εκπαιδευτικά συγγράματα

«Μηχανική Τροφίμων-Εργαστηριακός Οδηγός» Ε. Γώγου (2022). Σημειώσεις για τις Εργαστηριακές Ασκήσεις στο μάθημα Μηχανική Τροφίμων του 5^{ου} εξαμήνου του ΠΠΣ του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

7. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

7.1 ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (2024-σήμερα)

- Μέλος επιτροπής στρατηγικού σχεδιασμού (ΑΕ 2024-2025)
- Μέλος επιτροπής Erasmus – Κλασσική κινητικότητα, όμιλος πρακτικής άσκησης (ΑΕ 2024-2025)
- Μέλος επιτροπής εξωστρέφειας (ΑΕ 2024-2025)
- Μέλος επιτροπής Σεμιναριακών Διαλέξεων (ΑΕ 2024-2025)

7.2 ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ-Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (2021-2023)

- Μέλος επιτροπής προγράμματος σπουδών
- Μέλος επιτροπής αξιολόγησης προσωπικού
- Μέλος επιτροπής αποτύπωσης στρατηγικής τμήματος
- Μέλος επιτροπής προβολής και δημοσιότητας
- Μέλος επιτροπής αξιολόγησης αιτήσεων φοιτητών για πρακτική άσκηση
- Μέλος Ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης (ΟΜ.Ε.Α.)
- Μέλος ομάδας προετοιμασίας και υποβολής φακέλου πιστοποίησης

7.3 ΔΙΑΤΜΗΜΑΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια

Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης»-Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (2021-2023)

- Μέλος Συντονιστικής Επιτροπής
- Μέλος Επιτροπής Προγράμματος Σπουδών
- Μέλος Επιτροπής Οικονομικής Διαχείρισης
- Συντονίστρια μαθήματος «Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων ζωϊκής προέλευσης»

8. ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

1. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής της διεθνούς επιστημονικής ημερίδας *“Local and global reactions to the food security crisis”*, 10 Ιουνίου 2022, Καρδίτσα
2. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου *“29th EFFoST Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society”* το οποίο πραγματοποιήθηκε στις 10-12 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα.
3. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου *“2015 International Nonthermal Processing Workshop: Sustainable Innovation based on Science and Applied Research of Nonthermal Technologies”*, 12-13 Νοεμβρίου, 2015, Αθήνα.
4. Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής του *“3rd International ISEKI_Food Conference: Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy”*, 21-23 May 2014, Athens, Greece .
5. Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής του διεθνούς συνεδρίου *“11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11): Food process engineering in a changing world”*, 22-26 Μαΐου 2011, Αθήνα.

9. ΆΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- Μέλος της επιτροπής «Science Dissemination & Communication Standing Committee» του European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)
- Μέλος της «Συμμαχίας για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων» στην Ελλάδα.