

# Δρ. Όλγα Γ. Γκορτζή

Επίκουρη Καθηγήτρια

Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων Α-ΤΕΙ Λάρισας

Ερευνήτρια του Κέντρου Τεχνολογικής Έρευνας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας ΚΕ.Τ.Ε.Α.Θ.

## ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2012

## **ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

- 1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**
- 2. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ**
- 3. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΤΑΧΥΡΥΘΜΑ ΤΜΗΜΑΤΑ**
- 4. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**
- 5. ΑΛΛΗ ΑΜΕΙΒΟΜΕΝΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ**
- 6. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**
- 7. ΕΘΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ**
- 8. ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ/ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ**
- 9. ΣΥΝΕΔΡΙΑ**
- 10. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**
- 11. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**

## 1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

---

**Διεύθυνση:** Μακεδονίας 50<sup>A</sup>,

Καρδίτσα ΤΚ: 43100

**Τηλέφωνο:** 24410-41082 εσ. 109

**Κινητό:** 6985025051

**e-mail:** [ogortzi@teilar.gr](mailto:ogortzi@teilar.gr)

## 2. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

---

**Διδακτορική Διατριβή (2002).** “Μελέτη παρασκευής, χαρακτηρισμού και τοξικότητας σε κυτταρικές σειρές, λιποσωμικών μορφών πού περιέχουν αρσονολιπίδια”.

Πανεπιστήμιο Πατρών, Τμήμα Φαρμακευτικής. *Καθηγητές:* Διονύσιος Ιθακήσιος (Καθηγητής Τμήματος Φαρμακευτικής-πρώην Πρόεδρος ΕΚΕΦΕ Δημόκριτου), Παναγιώτης Ιωάννου (Καθηγητής Τμήματος Χημείας), Σοφία Αντιμησιάρη (Καθηγήτρια Τμήματος Φαρμακευτικής).

<http://www.pharmacy.upatras.gr/index.php/el/studies/postgraduate/didaktores-tmimatos>

(Σχετ. ΦΑ3)

**Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στη "Βιομηχανική Φαρμακευτική" (1999)**

**“Ιοντοφορητική ικανότητα των Αρσονολιπιδίων”.** Φαρμακευτική Σχολή Πανεπιστημίου Πατρών. (Σχετ. ΦΑ2)

**Πτυχίο Χημείας (1994).** Τμήμα Χημείας, Σχολής Θετικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο

Ιωαννίνων. (Σχετ. ΦΑ1)

**Τελειόφοιτη Φαρμακευτικής Σχολής Πανεπιστημίου Πατρών (2012).**

## 3. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΤΑΧΥΡΥΘΜΑ ΤΜΗΜΑΤΑ

---

1) **Percutaneous Absorption and Transdermal Drug Delivery Systems.** March 17-25, 1997

Mediatheque Sante and Laboratoire de Pharmacie Galenique Universite Claude Bernard

Lyon Institut des Sciences Pharmaceutiques et Biologiques, Lyon, France.

- 2) **Socrates 2<sup>nd</sup> International Course and Workshop on Liposome Technology and Applications in Therapeutic**, July 6-13, 1997. School of Health Sciences Department of Pharmacy Patras, Greece.
- 3) **4th European Intensive Course of New Forms and New Routes of Administration for Drugs**, 1998. Athens, April 2<sup>nd</sup> - 11<sup>th</sup>.,
- 4) **Cell Culture and other Alternative Methods for Drug Delivery Research**, Feb 23-March 3, 2000. Department of Biopharmaceutics and Pharmaceutical Technology Saarbrücken, Germany.
- 5) **Socrates 3<sup>rd</sup> International Course and Workshop on Liposome Technology and Applications in Therapeutic**, September 4-15, 2000. School of Health Sciences Department of Pharmacy, Patras, Greece.

#### **4. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

---

Συμμετοχή σε επιδοτούμενα ερευνητικά προγράμματα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, Γενικής Γραμματείας Έρευνας & Τεχνολογίας, Υπουργείου Παιδείας. (Βασικός ερευνητής ή μέλος της ερευνητικής ομάδας με αμοιβή)

- 1) **Μελέτη Βιοφυσικών Ιδιοτήτων Απλών και Μεικτών Λιποσωμάτων που Περιέχουν Αρσονολίπια (1/9/1996 ως 31/12/1999)**. Επιχειρησιακό πρόγραμμα έρευνας και τεχνολογίας (ΕΠΕΤ II), ΠΕΝΕΔ., Μέτρο: 4.1. (Αρμόδια Διεύθυνση: Γ.Γ.Ε.Τ., Ανάδοχος: Πανεπιστήμιο Πατρών) (Σχετ. ΦΑ7).  
**Προγράμματα Συμπληρωματικής Εκπαίδευσης που χρηματοδοτήθηκε από ΥΠΕΠΘ ΕΠΕΑΕΚ /Β' Κ.Π.Σ. (01/10/1998 ως 30/09/1999) με αντικείμενο τη μελέτη βιοδραστικότητας λιπιδίων** (Σχετ. ΦΑ7 & ΦΑ9).
- 2) **Παρασκευή και Προκλινική Αξιολόγηση Λιποσωμικών Αντικαρκινικών Φαρμάκων που Προορίζονται για Διαδερμική Χρήση στα Πλαίσια Ερευνητικού Προγράμματος GEROLAB (2/7/2001 ως 31/8/2001)**. Συμμετέχοντες: 1) Πανεπιστήμιο Αθηνών 2) Π.Ν. ΓΕΡΟΛΥΜΑΤΟΣ Α.Ε.Β.Ε. (Σχετ. ΦΑ11 & ΦΑ12) .
- 3) **Μελέτη και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων που Βασίζονται στην Ελιά ή Προϊόντα της και Μπορεί να Περιλαμβάνουν Νέες Παραγωγικές Διαδικασίες ή/και Προσθήκη Φυσικών Προϊόντων και Τέλος την Εφαρμογή Συστήματος Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (HACCP)**. Εταιρία ΡΟΗ Α.Ε. (31/12/2002 μέχρι 31/3/2006) (Σχετ. ΦΑ13, ΦΑ14 & ΦΑ15).

- 4) **Δράση της Μαστίχας Χίου σε Παθολογικές Καταστάσεις και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων (01/01/2004 ως 31/1/2004, 1/2/2004 ως 29/02/2004 και 1/12/2004 ως 31/12/2004).** Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων), (2) Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Σχετ. ΦΑ16, ΦΑ20, ΦΑ21 & ΦΑ22). **(Βασική ερευνήτρια)**
- 5) **Απομόνωση Αντιοξειδωτικών από Αρωματικά Φυτά για Χρήση στη Βιομηχανία Τροφίμων και Καλλυντικών (01/02/2004 ως 31/12/2005 & 01/04/2006 ως 31/08/2006).** ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης I - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας - Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής), (3) Ινστιτούτο Βιολογίας του ΕΚΕΦΕ Δημόκριτος (Σχετ. ΦΑ16 & ΦΑ17). **(Βασική ερευνήτρια)**
- 6) **Μελέτες - Χρήσεις Φυσικών Προϊόντων Ελληνικής Προέλευσης στην Κοσμητολογία - Αισθητική (01/02/2004 ως 31/08/2006).** ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης I - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας- Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, Εργαστήριο Δερματολογίας της Ιατρικής Σχολής) (Σχετ. ΦΑ16 & ΦΑ18 & ΦΑ19). **(Βασική ερευνήτρια)**
- 7) **Εφαρμογή Τεχνικώς Απλών Καθαρών Τεχνολογιών (Εκχύλιση σε Θερμοκρασία Νέφωσης, Αερόβια Θερμόφιλη Λιπασματοποίηση) σε Ολοκληρωμένο Σύστημα Πλήρους Αξιοποίησης Αποβλήτων Οινοποίησης για την Παραγωγή Φυσικών Αντιοξειδωτικών και Φυτοχρώματος (10/05/2005 ως 10/07/2005 & 01/01/2006 ως 31/01/2006).** (ΑΘΗΝΑ 2004 - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο Τ.Ε.Ι. Αθήνας) (Σχετ. ΦΑ16 & ΦΑ24 & ΦΑ25). **(Βασική ερευνήτρια)**
- 8) **Βελτιστοποίηση των Βιολογικών Δράσεων Αιθέριων Ελαίων Ελληνικών Αρωματικών Φυτών (01/01/2005 ως 31/12/2007).** ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης II - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών προϊόντων), (2) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας - Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής) (4) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων) (Σχετ. ΦΑ26, ΦΑ28 & ΦΑ29). **(Βασική**

ερευνήτρια)

- 9) **Διεύρυνση της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης (01/07/2005 ως 31/08/2006) & 01/09/2006-31/08/2008)** στο Τ.Ε.Ι. ΛΑΡΙΣΑΣ για το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Συμμετοχή στα Πακέτα Εργασίας, Π.Ε.3 (Οργάνωση και πρώτη λειτουργία των Εργαστηρίων του Τμήματος), Π.Ε.4 (Παραγωγή επικυρωμένου οδηγού σπουδών) και Π.Ε.5 (Ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού σε θεωρητικά και εργαστηριακά μαθήματα και ανάπτυξη εναλλακτικού τρόπου αξιολόγησης) (Σχετ. ΦΑ30- ΦΑ37). **(Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας).**
- 10) **Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα Leonardo da Vinci** με διακριτικό τίτλο **e-Dairy Farm**. Συμμετέχοντες: Βέλγιο (Food-MAC Network - MAC-Team aisbl), Γαλλία (CCC - Communauté de Communes du Cézallier, ENIVL Aurillac Ecole Nationale des Industries Laitières et de la Viande d'Aurillac Syndicat des Jeunes Agriculteurs du Cantal), Ελλάδα (TEI of Athens - Technological Educational Institution of Athens, ATExcelixi - Training and conference Centre of the Agricultural Bank of Greece, EEGE - Greek National Dairy Committee, ANKA - Development Agency of Karditsas SA), Ουγγαρία (Széchenyi István - Agricultural secondary technical and vocational school, METE - Hungarian Scientific Society for Food Industry, HBMTAK Chamber of Agriculture Hajdú-Bihar County), Πορτογαλία (AESBUC - Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica, ANCOSE - Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela) . (Σχετ. ΦΒ27)
- 11) **Πιλοτικά Προγράμματα Σχολείων (Δημοτικά, Γυμνάσια, Ενιαία Λύκεια, ΤΕΕ). Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευσης και Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης ΙΙ (ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ). Μέτρο 2.4.3.α.** Συμμετέχοντες: 5<sup>ο</sup> Γυμνάσιο Καρδίτσας, Κτηνιατρική Σχολή Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Σχετ. ΦΑ38). **(Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας)**
- 12) **Ανάπτυξη Συστήματος HACCP και Εκπαίδευση Προσωπικού της Εταιρείας «ΣΑΡΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ Ο.Ε.» (10/03/2005 ως 10/06/2005).** Συμμετέχοντες: 1) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων), 2) ΣΑΡΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ Ο.Ε. (Σχετ. ΦΑ16 & ΦΑ23).
- 13) **Έρευνα και Ανάπτυξη Συστήματος Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (HACCP) για την Εταιρία Selective Foods Ε.Π.Ε. (01/03/2007 ως 31/09/2007) .** Συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων Τ.Ε.Ι. Λάρισας (2) Selective Foods Ε.Π.Ε.. (Σχετ. ΦΑ39 & ΦΑ40)**(Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας).**
- 14) **«Δημιουργία τροποποιημένων παραγωγικών διαδικασιών για την παραγωγή διαφορών ειδών επιτραπέζιας ελιάς εμπλουτισμένων σε φυσικά αντιοξειδωτικά με**

- απώτερο σκοπό την δημιουργία λειτουργικών προϊόντων» για την Εταιρία ΡΟΗ Α.Ε. (10/02/2009 ως 31/12/2009). (Απόφαση Συμβουλίου Επιτροπής Ερευνών του Τ.Ε.Ι. Λάρισας 40/10-02-2009). Πρόγραμμα Συνεργασίας με συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - Τ.Ε.Ι. Λάρισας (2) ΡΟΗ Α.Ε. (Σχετ. ΦΑ41)
- 15) «Παρασκευή νανοτεμαχιδίων διασποράς που περιέχουν πρόπολη με απώτερο σκοπό την απόσπηση της καθώς & την αύξηση της διαλυτότητας της σε υδατικά μέσα» για την Εταιρία Μελισσοκομική Ελλάς-Κωνσταντίνος Ντούλιας (30/06/2011 ως 30/10/2011). Πρόγραμμα Συνεργασίας με συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - Τ.Ε.Ι. Λάρισας (2) Μελισσοκομική Ελλάς-Κωνσταντίνος Ντούλιας. (Μέλος της ερευνητικής ομάδας) (Σχετ. ΦΑ42)
- 16) «Βελτίωση προϊόντος νανοτεχνολογίας για την προστασία και αδιαβροχοποίηση ξύλου» το οποίο εγκρίθηκε με απόφαση ένταξης αριθμ. 10577/2-9-2010, στα πλαίσια του προγράμματος «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις». (Μέλος της ερευνητικής ομάδας) (Σχετ. ΦΑ43)
- 17) «Study of the antimicrobial activity of Chios mastic gum fractions before and after encapsulation in liposomes in order to prolong the shelf life and enhance the biological activities and sensory characteristics of milk products». (01/07/2012 ως σήμερα) Αρχιμήδης ΙΙΙ. Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τμήμα Φαρμακευτικής - Τομέας Φαρμακογνωσίας - Χημείας Φυσικών προϊόντων του) (4) Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (Τμήμα Χημείας-Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων). (Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας) (Σχετ. ΦΑ44)
- 18) «Εστίαση-Έλεγχος της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων σε χώρους μαζικής εστίασης - Παρεμβατικά προγράμματα». (01/06/2012 ως σήμερα) (ΜΙΣ 372969) ΕΣΠΑ- Υπουργείο Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης. Υπεύθυνος έργου: Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων) (Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας) (Σχετ. ΦΒ45)
- 19) Μνημόνιο συνεργασίας της Εταιρίας ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε. (Χημική & Γεωργική Βιομηχανία- Έρευνα) (03/04/2012 ως σήμερα) (απόφαση Επιτροπής Ερευνών Τ.Ε.Ι. Λάρισας 112/03-04-2012). Ανάπτυξη προγραμμάτων και εργασιών έρευνας στα θέματα I) Ανάλυση φυσικών εκχυλισμάτων (π.χ. αιθερίων ελαίων), ΙΙ) Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων, ΙΙΙ) Μέτρηση αντοχής λιπαρών υλών στην οξείδωση, ΙV) Μέτρηση υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, V) Προσδιορισμός βαρέων μετάλλων, VI) Προσδιορισμός περιεκτικότητας

σε αφλατοξίνες, VII) Προσδιορισμός περιεκτικότητας σε θρεπτικά στοιχεία (π.χ. βιταμίνες), VIII) Δημιουργία λειτουργικών τροφίμων με έμφαση στην μικροενκαψυλίωση βιοδραστικών συστατικών, IX) Διαχείριση και αξιοποίηση απόβλητων βιομηχανιών τροφίμων για την δημιουργία προϊόντων προστιθέμενης αξίας, X) Αύξηση του χρόνου ζωής και βελτίωση της βιοδραστικότητας μικροσυστατικών των τροφίμων με προσθήκη εκχυλισμάτων φυσικών προϊόντων, XI) Βελτιστοποίηση βιοδιαθεσιμότητας βιταμινών και ιχνοστοιχείων και XII) Εκτίμηση χημικών και βιολογικών κινδύνων στα τρόφιμα, ανίχνευση και προσδιορισμός αλλεργιογόνων σε τρόφιμα και σε αγροτικά προϊόντα.

### **Εγκεκριμένα σε αναμονή χρηματοδότησης**

- 1) **«Ανάκτηση πολυφαινόλων από απόβλητα οινοποιείου για τη δημιουργία προϊόντων προστιθέμενης αξίας» για την Εταιρία Οινοποιείο Καραμήτρου" (εγκεκριμένο σε αναμονή χρηματοδότησης).** Πρόγραμμα Συνεργασίας με συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Λάρισας (2) Οινοποιείο Καραμήτρου. **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**
- 2) **«Έρευνα εφαρμογής καινοτόμων χημικώς καθαρών τεχνικών (θερμοκρασία σημείου νέφωσης με χρήση εδώδιμων επιφανειοδραστικών ουσιών), κατά την παραγωγή αφυδατωμένων πρωτεϊνικών συμπυκνωμάτων τυρογάλακτος με αναμενόμενα αποτελέσματα την παραγωγή προϊόντων με βελτιωμένες λειτουργικές ιδιότητες, ποιοτικά αναβαθμισμένα με ευρεία εφαρμογή στη βιομηχανία Τροφίμων» για την Εταιρία Πρωτεΐνες Κεντρικής Ελλάδος Α.Ε. (εγκεκριμένο σε αναμονή χρηματοδότησης).** Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Πρωτεΐνες Κεντρικής Ελλάδος Α.Ε. **(Επιστημονικά Υπεύθυνη)**
- 3) **«Ανάπτυξη νέου λειτουργικού προϊόντος που θα συνδυάζει τη χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά και την απουσία ζάχαρης» για την Στέργιος Λάτσιοι & ΣΙΑ Ο.Ε. (εγκεκριμένο σε αναμονή χρηματοδότησης).** Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Στέργιος Λάτσιοι & ΣΙΑ Ο.Ε. **(Επιστημονικά Υπεύθυνη).**
- 4) **«Μελέτη, έρευνα και ανάπτυξη ειδικών συνθηκών κατά την παραγωγή, με**



αναμενόμενο αποτέλεσμα την παραγωγή, συμπυκνωμάτων ορού γάλακτος με σταθερά μικρό μικροβιακό φορτίο καθ' όλη τη διάρκεια της γαλακτικής περιόδου, με συνέπεια τη βελτίωση της ποιότητάς του και την ευρεία εφαρμογή του στη βιομηχανία Τροφίμων» για την Εταιρία Αχαϊκές Πρωτεΐνες Α.Ε. (εγκεκριμένο σε αναμονή χρηματοδότησης). Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Αχαϊκές Πρωτεΐνες Α.Ε. (Επιστημονικά Υπεύθυνη)

- 5) «Μελέτη, έρευνα των υπαρχόντων παραγωγικών ιδιαιτεροτήτων και των συνθηκών συντήρησης προϊόντων ζύμης με γέμιση διάφορα λαχανικά και τυριά, με αναμενόμενα οφέλη στην επιμήκυνση του χρόνου ζωής των προϊόντων με ταυτόχρονη διατήρηση των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους» για την Εταιρία Ντόβα Ελένη (εγκεκριμένο σε αναμονή χρηματοδότησης). Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Ντόβα Ελένη. (Επιστημονικά Υπεύθυνη)
- 6) «Μελέτη και έρευνα των ειδικών συνθηκών παραγωγής και χρήσης των επιτρεπόμενων πρόσθετων που απαιτούνται και ανάπτυξη ενός νέου προϊόντος αφυδατωμένου επιλιπασμένου ορού γάλακτος με πολύ χαμηλό ποσοστό ελεύθερου λίπους, για ευρεία χρήση στη βιομηχανία τροφίμων» για την Εταιρία Μακεδονικές Πρωτεΐνες Α.Ε. (εγκεκριμένο σε αναμονή χρηματοδότησης). Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Μακεδονικές Πρωτεΐνες Α.Ε. (Επιστημονικά Υπεύθυνη)
- 7) «Παρασκευή νανοτεμαχιδίων διασποράς που περιέχουν πρόπολη με απώτερο σκοπό την απόσπηση της καθώς & την αύξηση της διαλυτότητας της σε υδατικά μέσα» για την Εταιρία Ηλιογέννημα - Ραχμάνη Αλεξάνδρα (Παραγωγή χυμών από φρούτα και λαχανικά) (εγκεκριμένο σε αναμονή χρηματοδότησης). Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Ηλιογέννημα - Ραχμάνη Αλεξάνδρα. (Επιστημονικά Υπεύθυνη)
- 8) «Μελέτη κι έρευνα της βελτιστοποίησης των υπαρχόντων συνθηκών παραγωγής, αναμένεται να αποκτηθεί η απαραίτητη γνώση για την παραγωγή αφυδατωμένων πρωτεϊνικών συμπυκνωμάτων ορού γάλακτος εμπλουτισμένων σε πολυακόρεστα

λιπαρά (ελεύθερης και εγκλωβισμένης μορφής), για χρήση ως συστατικά στη βιομηχανία τροφίμων» για την Εταιρία Ηπειρωτικές Πρωτεΐνες Α.Ε. (εγκεκριμένο σε αναμονή χρηματοδότησης). Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Ηπειρωτικές Πρωτεΐνες Α.Ε. **(Επιστημονικά Υπεύθυνη)**

- 9) «Μελέτη της επίδρασης γνωστών και καινοτόμων αντιμυκητιασικών παραγόντων στα χαρακτηριστικά του τυριού Γραβιέρα Κρήτης» για την Εταιρία Τυροκομική Αμαρίου Α.Ε. (εγκεκριμένο σε αναμονή χρηματοδότησης). Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Τυροκομική Αμαρίου Α.Ε. **(Επιστημονικά Υπεύθυνη)**
- 10) «Μελέτη κατασκευή μηχανικού συστήματος, ηλεκτρονικά ελεγχόμενο για την παρασκευή νανοτεμαχιδίων με βιολογικό ενδιαφέρον» για την Εταιρία Ενεργειακή-Σταυρακάκης Ευάγγελος (εγκεκριμένο σε αναμονή χρηματοδότησης). Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Ενεργειακή-Σταυρακάκης Ευάγγελος. **(Επιστημονικά Υπεύθυνη)**.

## **5. ΑΛΛΗ ΑΜΕΙΒΟΜΕΝΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ**

---

- 1) Υπεύθυνη Υπολογιστικού Κέντρου του τμήματος Φαρμακευτικής το ακαδημαϊκό έτος 2000-2001.
- 2) Επικουρικό έργο στα Εργαστήρια Φαρμακευτικής Τεχνολογίας (II) και Φαρμακευτικής Κινητικής του τετάρτου έτους της Φαρμακευτικής Σχολής του Πανεπιστημίου Πατρών. 1997-2002.

## **6. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

---

6.1.Τριτοβάθμια εκπαίδευση (Πανεπιστήμια)

6.1.α. Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών

**Συμμετοχή στην Τριμελή Συμβουλευτική Επιτροπή διδακτορικών διατριβών**

## Υπό Εκπόνηση Μεταπτυχιακές Διατριβές

- Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής της κυρίας Μ. Ροβολή στα πλαίσια του προγράμματος «Ηράκλειτος II» με θέμα: «Αλληλεπιδράσεις και βιοδρατικότητα βιταμινών μετά από την σύνδεση τους με πρωτεϊνικά και λιπιδικά μόρια», Επιβλέπων: Κοντοπίδης Γεώργιος, Επίκουρος Καθηγητής Βιοχημείας του Τμήματος Κτηνιατρικής, του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. <http://heraclitus.uth.gr/main/el/node/142>(Σχετ. ΦΑ78)
- Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής της κυρίας Μ. Μπουνίτση με θέμα: «Ανάλυση φυτικών προϊόντων με προηγμένες μεθόδους και διερεύνηση της επίδρασής τους στην *in vivo* δραστικότητα του μεταβολικού ενζύμου CYP1A2», Επιβλέπουσα: Ασπροδίνη Ευτυχία, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Φαρμακολογίας, Τμήματος Ιατρικής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
- Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής της κυρίας Γ. Μπάτρα με θέμα: «Καινοτόμα τρόφιμα με ελαφρά επεξεργασία καρπών - μελέτη επίδρασης προσυλλεκτικών και μετασυλλεκτικών μεταχειρίσεων στην οργανοληπτική ποιότητα και τη διαθρεπτική αξία» στο Εργαστήριο Δενδροκομίας του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Επιβλέπων: Δρ. Γεώργιος Νάνος (Αναπλ. Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας).
- Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής του κυρίου Ι. Γιοβανούδη με θέμα: «Ενεργά συστατικά από παραπροϊόντα βιομηχανιών μεταποίησης καρπών: αριστοποίηση ποσότητας και ποιότητας και ανάκτηση αυτών με καινοτόμο μεθοδολογία» στο Εργαστήριο Δενδροκομίας του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Επιβλέπων: Δρ. Γεώργιος Νάνος (Αναπλ. Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας).
- Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής του κυρίας Ι. Βλάχου με θέμα: «Μελέτη αντιοξειδωτικών σε τρόφιμα» στο Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων. Επιβλέπων: Δρ. Ιωάννης Ρούσσης (Αναπλ. Καθηγητής, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων) . (Σχετ. ΦΑ79)

## Επίβλεψη η συμμετοχή στην Τριμελή Συμβουλευτική Επιτροπή μεταπτυχιακών

διατριβών στα πλαίσια των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων από το ακαδημαϊκό έτος 2008 ως σήμερα στο ΜΠΣ με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» και εξειδίκευση στον τομέα «Ασφάλεια και Ποιότητα – Τροφίμων και Υδάτων (πόσιμων και αναψυχής) και Δημόσια Υγεία» που διοργανώνει το Τμήμα Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

#### Υπό Εκπόνηση Μεταπτυχιακές Διατριβές

- **Επιβλέπουσα της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας με τίτλο «Συγκριτική αξιολόγηση του προφίλ των λιπαρών οξέων σε δείγματα συμβατικού και βιολογικού αίγειου και πρόβειου γάλακτος»** της κας Α. Αλημπαντέ στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» που διοργανώνει το Τμήμα Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. (Σχετ. ΦΑ71)
- **Επιβλέπουσα της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας με τίτλο «Συγκριτική μελέτη των επιπέδων λιπόφιλων βιταμινών (Α,Δ,Ε) σε συμβατικά και βιολογικά δείγματα αίγειου και πρόβειου γάλακτος»** του κ. Δ. Λιάππη στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» που διοργανώνει το Τμήμα Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. (Σχετ. ΦΑ71)
- **Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση μεταπτυχιακής διατριβής με τίτλο «Χρήση χουμικών και φουλβικών οξέων για τον καθαρισμό του νερού από βαρέα μέταλλα»** του κ. Β. Αθανασιάδη στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» που διοργανώνει το Τμήμα Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. (Σχετ. ΦΑ71)

#### Εκπονηθείσες Μεταπτυχιακές Διατριβές

- **Επιβλέπουσα για την εκπόνηση μεταπτυχιακής διατριβής της κυρίας Χριστοφορίδου Σοφίας (Κτηνιάτρου), με θέμα: «Αξιολόγηση εμπορικών συσκευασιών της ανοσοενζυμικής μεθόδου ELISA ως προς την ανίχνευση και την ποσοτικοποίηση αφλατοξίνης M1 σε γάλα μέσω της συγκριτικής αξιολόγησης παραμέτρων».** (Σχετ. ΦΑ72)

- Επιβλέπουσα για την εκπόνηση μεταπτυχιακής διατριβής του κυρίου *Τσιμπούκη Δ. (Κτηνιάτρου)*, με θέμα: «**Συγκριτική μελέτη ανίχνευσης βενζιμιδαζολών στο γάλα, σε δείγματα από την Θεσσαλία και την Πελοπόννησο**». (Σχετ. ΦΑ73 & ΦΑ74)
- Επιβλέπουσα για την εκπόνηση μεταπτυχιακής διατριβής του κυρίου *Μπαλαή Χ. (Γεωπόνου)*, με θέμα: «**Συγκριτική μελέτη ανίχνευσης βαρέων μετάλλων σε δείγματα πόσιμου ύδατος του Νομού Μαγνησίας**». (Σχετ. ΦΑ73 & ΦΑ75) <http://www.eleftheria.gr/index.asp?cat=7&aid=34089>
- Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση μεταπτυχιακής διατριβής της κυρίας *Θεοδώρου-Γιαννακοπούλου Αγγελικής (Κτηνιάτρου)*, με θέμα: «**Επίδραση της μακροχρόνιας έκθεσης υποτοξικών δόσεων του οργανοφωσφορικού chlorpyrifos στο κεντρικό και περιφερικό νευρικό σύστημα νεαρών ενήλικων μυών**». (Σχετ. ΦΑ76)
- Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση μεταπτυχιακής διατριβής του κυρίου *Κατσένη Μιχαήλ (Χημικού)*, με θέμα: «**Μελέτη εντοπισμού των δυνητικών πηγών ρύπανσης υπόγειων και επιφανειακών υδάτων στο Νομό Τρικάλων**». (Σχετ. ΦΑ77)

**Διδασκαλία στο ΜΠΣ** με τίτλο «**Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή**» και εξειδίκευση στον τομέα «**Ποιότητα - Ασφάλεια Τροφίμων και Δημόσια Υγεία**» και στον τομέα «**Ποιότητα - Ασφάλεια Υδάτων και Δημόσια Υγεία**» που διοργανώνει το **Τμήμα Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας**. Συμμετέχοντες: α) Σχολή Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, β) Τμήμα Ιατρικών εργαστηρίων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας, γ) Τμήμα Ιατρικών εργαστηρίων, Τ.Ε.Ι. Αθηνών, και δ) Harvard School of Public Health- Cyprus International Institute. Διδασκόμενο μάθημα: «**Ασφάλεια και ποιότητα τροφίμων και Δημόσια Υγεία**».

#### 6.1.β. Προπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών

##### **Πανεπιστήμιο Πατρών. Τμήμα Φαρμακευτικής. Έκτακτη καθηγήτρια (Π.Δ. 407).**

- **Οκτώβριος 2003 ως Ιούλιος 2004. Ανάθεση διδασκαλίας των εργαστηριακών μαθημάτων της Φαρμακευτικής Τεχνολογίας και της Βιοφαρμακευτικής με μισθολογική εξίσωση στη βαθμίδα του Λέκτορα.**

(Σχετ. Φ46)

**Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. Τμήμα Κτηνιατρικής. Έκτακτη καθηγήτρια (Π.Δ. 407).**

- **Οκτώβριος 2008 ως Ιούλιος 2009. Ανάθεση διδασκαλίας των μαθημάτων Γενικής Χημείας και Βιοχημείας με μισθολογική εξίσωση στη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή.** (Σχετ. ΦΑ47)
- **Ερευνητική υποτροφία στα πλαίσια του Προγράμματος «Αναβάθμιση του Ερευνητικού και Υπολογιστικού Εξοπλισμού του Τμήματος Φαρμακευτικής και Βελτίωση της Παρεχόμενης Εκπαίδευσης (Επικουρικό-Διδακτικό Έργο)».** Χρηματοδοτήθηκε από την Επιτροπή Ερευνών με Επιστημονικό Υπεύθυνο τον Πρόεδρο Τμήματος Φαρμακευτικής για τα διαστήματα: 01/01/1998 ως 31/12/1998, 01/01/1999 ως 31/05/1999 και 01/09/1999 ως 30/06/2000 (σύνολο 276 ώρες). (Σχετ. ΦΑ48)
- **Ερευνητική υποτροφία στα πλαίσια του Προγράμματος «Χρηματοδότηση Υποτροφιών Μεταπτυχιακών Φοιτητών του Τμήματος Φαρμακευτικής για Επικουρικό-Διδακτικό Έργο».** Χρηματοδοτήθηκε από την Επιτροπή Ερευνών με Επιστημονικό Υπεύθυνο τον Πρόεδρο Τμήματος Φαρμακευτικής για τα διαστήματα: 04/09/2000 ως 28/02/2001 (102 ώρες), 01/03/2001 ως 06/07/2001 (98 ώρες) και 01/09/2001 ως 28/02/2002 (100 ώρες). (Σχετ. ΦΑ48)

6.2. Τριτοβάθμια Εκπαίδευση (Α-Τ.Ε.Ι.)

**Τ.Ε.Ι. Αθήνας. Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. (Εργαστηριακή συνεργασία με πλήρη απασχόληση)**

- **Φεβρουάριος 2003 ως Ιούλιος 2003.** Διδασκόμενα μαθήματα: Γενική Χημεία και Χημεία Τροφίμων (Σύνολο ωρών διδασκαλίας 15/εβδομάδα). (Σχετ. ΦΑ49)
- **Οκτώβριος 2003 ως Ιούλιος 2004.** Διδασκόμενα μαθήματα: Χημεία Τροφίμων, Ανάλυση Τροφίμων Ι και Γενική Χημεία (Σύνολο ωρών διδασκαλίας 15/εβδομάδα). (Σχετ. ΦΑ49)
- **Οκτώβριος 2004 ως Ιούλιος 2005.** Διδασκόμενα μαθήματα: Χημεία Τροφίμων και Ανάλυση Τροφίμων Ι (Σύνολο ωρών διδασκαλίας 15/εβδομάδα). (Σχετ. ΦΑ49)

**Τ.Ε.Ι. Λάρισας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. (Επιστημονική συνεργατίδα με πλήρη προσόντα και πλήρη απασχόληση).**

- **Οκτώβριος 2005 ως Ιούλιος 2006.** Οργάνωσα και δίδαξα τα ακόλουθα μαθήματα: (1) Βιολογία (Υπεύθυνη μαθήματος –Θεωρητικό & Εργαστηριακό μέρος), (2) Γενική Μικροβιολογία (Υπεύθυνη μαθήματος από 2/2006) (3) Γενικής Χημείας (Εργαστηριακό μέρος). (Σχετ. ΦΑ50-55)
- **Οκτώβριος 2006 ως Ιούλιος 2007.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Βιολογία (Υπεύθυνη μαθήματος –Θεωρητικό & Εργαστηριακό μέρος), (2) Γενικής Μικροβιολογίας (3) Ανάλυση Τροφίμων Ι (Υπεύθυνη μαθήματος –Θεωρητικό & Εργαστηριακό μέρος). (Σχετ. ΦΑ50-55)
- **Οκτώβριος 2007 ως Ιούλιος 2008.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Γενική Χημεία (Υπεύθυνη μαθήματος -Θεωρητικό μέρος), (2) Οργανική Χημεία (Υπεύθυνη μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (3) Χημεία Τροφίμων (Υπεύθυνη μαθήματος – Θεωρητικό & Εργαστηριακό μέρος), (4) Ανάλυση Τροφίμων (Υπεύθυνη μαθήματος-Θεωρητικό μέρος). (Σχετ. ΦΑ50-55)
- **Οκτώβριος 2008 ως Ιούνιος 2009.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Γενική Χημεία (Υπεύθυνη μαθήματος -Θεωρητικό μέρος), (2) Οργανική Χημεία (Υπεύθυνη μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (3) Χημεία Τροφίμων (Υπεύθυνη μαθήματος - Θεωρητικό & Εργαστηριακό μέρος), (4) Ανάλυση Τροφίμων Ι (Υπεύθυνη μαθήματος-Θεωρητικό μέρος). (Σχετ. ΦΑ50-55)

**Ορκωμοσία και ανάληψη υπηρεσίας στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας) ως Επίκουρη Καθηγήτρια στις 24-09-2009 (Αριθμ. Πρωτ. 8494/24-09-2009) (ΦΕΚ 758Γ/07-09-2009).**

- **Ακαδημαϊκό Έτος 2009-2010.** Διδασκόμενα μαθήματα: «**Χημεία Τροφίμων**» (3 ώρες θεωρία και 4 ώρες εργαστήριο), «**Ανάλυση Τροφίμων Ι**» (2 ώρες θεωρία), «**Έρευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων**» (4 ώρες θεωρία), «**Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ**» (3 ώρες εργαστήριο). **Συνολικά δεκαέξι (16) ώρες διδασκαλίας/εβδομάδα.** (Πρακτικό Συμβουλίου Τ.Ε.Ι. Λάρισας 419/15-10-2009 & Αρ. πρωτ.1651 01/10/2010 έγγραφο του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων και πρακτικό Συμβουλίου Τ.Ε.Ι. Λάρισας 441/18-03-2010 & Αρ. πρωτ.557 03/03/2010 έγγραφο του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων) (Σχετ. ΦΑ56-57)
- **Ακαδημαϊκό Έτος 2010-2011.** Διδασκόμενα μαθήματα: «**Οργανική Χημεία**» (3

ώρες) και «**Ανάλυση Τροφίμων Ι**» (2 ώρες θεωρία), «**Έρευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων**» (4 ώρες θεωρία), «**Τοξικολογία Τροφίμων**» (4 ώρες θεωρία), και του εργαστηριακού μέρους του μαθήματος «**Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ**» (3 ώρες). **Συνολικά δεκαέξι (16) ώρες διδασκαλίας/εβδομάδα.** (Πρακτικό Συμβουλίου Τ.Ε.Ι. Λάρισας 469/08-10-2010). (Σχετ. ΦΑ58)

- **Ακαδημαϊκό Έτος 2011-2012.** Σύμφωνα με το υπ. Αριθμ. Πρ. 8595 (27/09/2011) του ΤΕΙ Λάρισας έλαβα άδεια με αποδοχές για την ανατροφή τέκνου (Ν. 3205/2003) από την 1/10/2011 έως την 04/07/2012 και δεν είχα εκπαιδευτικές υποχρεώσεις στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων.
- **Ακαδημαϊκό Έτος 2012-2013.** Διδασκόμενα μαθήματα: «**Ανάλυση Τροφίμων Ι**» (2 ώρες θεωρία), «**Έρευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων**» (4 ώρες θεωρία και 3 ώρες εργαστήριο), «**Τοξικολογία Τροφίμων**» (4 ώρες θεωρία), επιπλέον από το **Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας** για το χειμερινό εξάμηνο σπουδών έχω ανάθεση του μαθήματος «**Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων**» (2 ώρες θεωρία και 2 ώρες εργαστήριο). **Συνολικά δεκαεπτά (17) ώρες διδασκαλίας/εβδομάδα.**

### 6.3. Δευτεροβάθμια εκπαίδευση

- Φροντιστήρια «Τρίγωνο», «Ειδικόν» και «Βήμα». Πάτρα.
  - **1995 ως 2001.** Διδασκόμενα μαθήματα: Χημεία όλων των τάξεων Γυμνασίου και Λυκείου.
- 2ο Ι.Ε.Κ. Πατρών.
  - **1999 ως 2000.** Διδασκόμενο μάθημα: Αναλυτική Χημεία στην ειδικότητα Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής.

## **7. ΕΘΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ**

---

### **7.1 Βραβεία-διακρίσεις:**

Η ερευνητική μας ομάδα έχει βραβευτεί για ερευνητικές εργασίες από επιστημονικές εταιρείες και συνέδρια

- **Development and evaluation of a novel membrane mimic system (PC/CHOL liposome-  $\beta$ -Lg formulation) for vitamin E delivery.** (2012). M. Rovoli, O. Gortzi, S. Lalas and G.Kontopidis *βραβείο καλύτερου πόστερ από τη Γαλλική Ακαδημία Βιταμινών και Βιοπαραγόντων 15<sup>ο</sup> Διεθνές Meeting Λιπόφιλων Βιταμινών, Καλαμπάκα (23 Μαρτίου).* (Σχετ.



ΦB31) <http://heraclitus.uth.gr/main/el/node/142>

- **Physicochemical changes of olive oil and selected vegetable oils during frying.** (2006). Chatzilazarou A., Gortzi O., Lalas S., Zoidis E. and Tsaknis J. *Journal of Food Lipids*, 13 (1), 27-35. Η δημοσίευση αυτή ανακηρύχτηκε από τον εκδοτικό οίκο Blackwell Publishing ως η καλύτερη για το έτος 2006 στον τομέα των λιπιδίων τροφίμων (*Food Lipids*). (Σχετ. ΦB7)
- **Assessing the quality of raw milk in southern Greece for benzimidazole residues.** (2010). Tsiboukis Dimitrios, Sazakli Eleni, Gortzi Olga, Chatzichristodoulou Christos, Matara Chrisanthi and Leotsinidis Michalis. *Food Additives and Contaminants, part B* 3(2), 73-79. (Σχετ. ΦB25)

## 7.2 Οργάνωση Συνεδρίων-Μέλος Οργανισμών

- Μέλος Οργανωτικής Επιτροπής του ευρωπαϊκού προγράμματος: Socrates 2<sup>nd</sup> International Course and Workshop on Liposome Technology and Applications in Therapeutics 2000. (Σχετ. ΦA62)
- Μέλος Οργανωτικής Επιτροπής του ευρωπαϊκού προγράμματος: Socrates 3<sup>rd</sup> International Course and Workshop on Liposome Technology and Applications in Therapeutics 2003. (Σχετ. ΦA63)
- Μέλος Οργανωτικής Επιτροπής του Διεθνούς Συνεδρίου με τίτλο: 5<sup>th</sup> International Congress on Food technology with the title «Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World». Hellenic Association of Food Technologists (PETET), Θεσσαλονίκη (9-11 Μαρτίου). (Σχετ. ΦA64)  
<http://www.petet.org.gr/congress5/committees/organising.html>
- Μέλος Οργανωτικής Επιτροπής της Ημερίδας του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας), με Θέμα: Τρόφιμα και Υγεία 16-17 Ιουνίου 2006. (Σχετ. ΦA65)
- Μέλος της οργανωτικής επιτροπής της Ημερίδας με τίτλο «Κινητικότητα Καθηγητών και Φοιτητών στα πλαίσια του Erasmus» Καρδίτσα, 22 Μαρτίου 2011. (Σχετ. ΦA66)
- Μέλος της οργανωτικής επιτροπής της Ημερίδας με τίτλο «Νέες Τεχνολογίες στα Τρόφιμα» που οργανώθηκε από το «Εργαστήριο Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών» του Ινστιτούτου Τεχνολογίας και Διαχείρισης Αγρο-οικοσυστημάτων (ΙΤΕΔΑ) στην Καρδίτσα, της Αναπτυξιακής Καρδίτσας και Νομαρχίας Καρδίτσας (27-11-2010). <http://itema.cereteth.gr/el/?p=707> (Σχετ. ΦA67)

- Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής της 1ης Ημερίδας της Εταιρίας Δημόσιας Υγείας & Περιβαλλοντολογικής Υγιεινής (ΕΔΥΠΥ). Λάρισα 11 Ιουνίου 2010. (Σχετ. ΦΑ68)
- Πιστοποιημένη εισηγήτρια ΟΑΕΔ για συμμετοχή σε προγράμματα ΛΑΕΚ (κωδικός: 34139).
- Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών.

### 7.3 Κριτής επιστημονικών άρθρων σε έγκριτα περιοδικά

- **International Journal of Antimicrobial Agents** Elsevier (Impact Factor 2011:4.128).
- **Food Chemistry**, Elsevier (Impact Factor 2011: 3.655).
- **Current Microbiology**, Springer (Impact Factor 2011: 1.815).
- **International Journal of Food Science and Technology**, Blackwell Publishing (Impact Factor 2009: 1.259).
- **CyTA - Journal of Food**, Taylor and Francis Group (Impact Factor 2011: 0.632).
- **African Journal of Microbiology Research**, Academic Journals (Impact Factor 2011: 0.539).
- **Scientific Journals International** (Nutrition, Health Care, Nursing, Sports Medicine)  
[http://www.scientificjournals.org/editorial\\_board.htm](http://www.scientificjournals.org/editorial_board.htm)
- **African Journal of Biotechnology** (ISSN 1684-5315)
- **African Journal of Agricultural Research** (ISSN 1991- 637X)
- **Journal of Medical Plants Research**, Academic Journals.
- **International Research Journal of Agricultural Science and Soil Science** (ISSN:2251-0044)
- **International Food Research Journal** (Indexed in Scopus, EBSCO, Chemical Abstract and under Evaluation by ISI Thompson).

### 7.4 Μέλος Επιστημονικών Συμβουλίων (Editorial Board Member)/Δικτυακοί τόποι περιοδικών:

- **Journal of Chemistry** (Impact Factor 0.516 according to 2011 Journal Citation Reports released by Thomson Reuters (ISI) in 2012). <http://www.hindawi.com/journals/chem/editors/> (Σχετ. ΦΑ69)
- **African Journal of Microbiology Research**, Academic Journals (Impact Factor 2011: 0.564)  
<http://www.academicjournals.org/ajmr/Editors.htm> (Σχετ. ΦΑ70)

### 7.5 Συνεργασίες και Δίκτυα

- ✓ Με το Κέντρο Τεχνολογικής Έρευνας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας ΚΕ.Τ.Ε.Α.Θ.  
<http://itema.cereteth.gr/el/?cat=459>

- ✓ Με το Πανεπιστήμιο Αθήνας Τμήμα Φαρμακευτικής
- ✓ Με το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων Τμήμα Χημείας
- ✓ Με το Τ.Ε.Ι. Αθήνας Τμήμα Τροφίμων  
[http://www.biomedexperts.com/Profile.bme/483212/Olga\\_Gortzi](http://www.biomedexperts.com/Profile.bme/483212/Olga_Gortzi)
- ✓ Από το 2008 έχω διατελέσει υπεύθυνη για το πρόγραμμα **Erasmus**, στο πλαίσιο του οποίου ανέπτυξα συνεργασίες σε αντικείμενα συναφή της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων με τα ακόλουθα ιδρύματα του εξωτερικού:
  - *Kaunas College Faculty of technology, Lithuania*
  - *University of Life Sciences in Lublin, Poland* <http://www.ar.lublin.pl/english/>
  - *University of Leon, Spain* <https://www.unileon.es/en>
  - *University of Burgos, Spain* <http://www.ubu.es/es/english-information>
  - *University of Craiova, Romania* <http://cis01.central.ucv.ro/en/>

## 8. ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ/ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

---

### 8.1 Μονογραφίες (Διατριβές-Εργασίες)

- 1) **Διδακτορική Διατριβή:** Μελέτη παρασκευής, χαρακτηρισμού και τοξικότητας σε κυτταρικές σειρές λιποσωμικών μορφών που περιέχουν αρσονολιπίδια. Πανεπιστήμιο Πατρών, Τμήμα Φαρμακευτικής. *Καθηγητές:* Διονύσιος Ιθακήσιος (Καθηγητής Τμήματος Φαρμακευτικής), Παναγιώτης Ιωάννου (Καθηγητής Τμήματος Χημείας), Σοφία Αντιμησιάρη (Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Τμήματος Φαρμακευτικής). (Σχετ. ΦΑ80)
- 2) **Μεταπτυχιακή διατριβή: Ειδίκευσης στη "Βιομηχανική Φαρμακευτική".** Ιονοφορητική ικανότητα των Αρσονολιπιδίων. Φαρμακευτική Σχολή Πανεπιστημίου Πατρών. (Σχετ. ΦΑ81)

### 8.2 Άρθρα σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με σύστημα κριτών

Λεπτομερής κατάλογος δημοσιεύσεων σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά διατίθεται και στις διευθύνσεις:

<http://teilar.academia.edu/OlgaGortzi>

<http://www.yasni.com/ext.php?url=http%3A%2F%2Facademic.research.microsoft.com%2FAuthor%2F4354456&name=Olga+Gortzi&cat=science&showads=1>

- 3) **Preparation and properties of arsonolipid containing liposomes.** (2001) D. Fatouros, O. Gortzi, P. Klepetsanis , S.G. Antimisiaris , M.C.A. Stuart, A. Brisson , P.V. Ioannou. *Chemistry and Physics of Lipids*, 109, 75-89. (Σχετ. ΦΒ1)

- 4) **Capability of arsonolipids to transport divalent cations: A Pressman cell study.** (2001). O. Gortzi, P. Klepetsanis, S.G. Antimisiaris, P.V. Ioannou. *Chemistry and Physics of Lipids*, 112, 21-29. (Σχετ. ΦB2)
- 5) **Arsonoliposomes a Novel Class of Arsenic- Containing Liposomes: Effect of Palmitoyl-Arsonolipid Containing Liposomes on the Viability of Cancer and Normal Cells in Culture.** (2002). O. Gortzi, E. Papadimitriou, C.G. Kontoyiannis, S. Antimisiaris and P.V. Ioannou. *Pharmaceutical Research*, 19 (1), 79-86. (Σχετ. ΦB3)
- 6) **Arsonoliposomes, a novel class of arsenic containing liposomes: Effect of arsonolipid containing liposomes on the viability of cancer and normal cells in culture.** (2002). Antimisiaris S.G., Gortzi O., Klepetsanis P., Papadimitriou E., Ioannou P.V. *Review of Clinical Pharmacology and Pharmacokinetics, International Edition*. 16 (1), 53. (Σχετ. ΦB4)
- 7) **Arsonoliposomes: Effect of arsonolipid acyl chain length and vesicle composition on their toxicity towards cancer and normal cells in culture.** (2003). O. Gortzi, E. Papadimitriou, S.G. Antimisiaris and P. Ioannou. *European Journal of Pharmaceutical Sciences*, 18(2), 175-183. (Σχετ. ΦB5)
- 8) **Physical stability of sonicated arsonoliposomes: Effect of calcium ions.** (2005). Fatouros D.G., Piperoudi S., Gortzi O., Ioannou P.V., Frederic P, Antimisiaris SG. *Journal of Pharmaceutical Sciences*. 94 (1), 46-55. (Σχετ. ΦB6)
- 9) **Physicochemical changes of olive oil and selected vegetable oils during frying.** (2006). Chatzilazarou A., Gortzi O., Lalas S., Zoidis E. and Tsaknis J. *Journal of Food Lipids*, 13 (1), 27-35. *Η δημοσίευση αυτή ανακηρύχτηκε από τον εκδοτικό οίκο Blackwell Publishing ως η καλύτερη για το έτος 2006 στον τομέα των λιπιδίων τροφίμων (Food Lipids).* (Σχετ. ΦB7)
- 10) **Application of cloud point extraction (CPE) on the isolation of phenolic antioxidants from olive mill wastewaters (OMW) by the non-ionic surfactant Triton X-114.** (2006). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, *Ernahrung/Nutrition*, 30, 197-204. (Σχετ. ΦB8)
- 11) **Frying stability of *Moringa stenopetala* seed oil.** (2006). Lalas S., Gortzi O. and Tsaknis. *J. Plant Foods for Human Nutrition*, 61 (2), 99-108. (Σχετ. ΦB9)
- 12) **Application of cloud point extraction using surfactants in the isolation of physical antioxidants (phenols) from olive mill wastewater** (2006). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, Sp. Konteles and P. Tataridis. *Fresenius Environmental Bulletin*, 15 (9B), 1122-1125. (Σχετ. ΦB10).
- 13) **Reevaluation of Antimicrobial and Antioxidant Activity of *Thymus* spp. Extracts before and after Encapsulation in Liposomes.** (2006). O. Gortzi, S. Lalas, I. Chinou and J.

- Tsaknis. *Journal of Food Protection*, 69 (12), 2998-3005. (Σχέτ. ΦB11).
- 14) **Effect of essential oil of *Citrus cinensis* cv new hall – *Citrus aurantium* (indigenous in Greece) upon growth of *Yarrowia lipolytica*.** (2006). O. Gortzi, S. Papanikolaou, S. Lalas, M. Galiotou-Panayotou and P. Mitliaga. *Planta Medica*, 72 (11) DOI: 10.1055/s-2006-950112. (Σχέτ. ΦB12)
  - 15) **Chemical analysis of edible aromatic plants growing in Tanzania.** (2007). Vagionas K., Ngassapa O., Runyoro D., Graikou K., Gortzi O., I. Chinou. *Food Chemistry*, 105, 1711-1717. (Σχέτ. ΦB13).
  - 16) **Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil of Algerian *Phlomis: Phlomis bovei* De Noé subsp. Bovei.** (2007). C. Liolios, H. Laouer, N. Boulaachen, O. Gortzi, I. Chinou. *Molecules*, 12, 772-781. (Σχέτ. ΦB14).
  - 17) **Evaluation of the antimicrobial and antioxidant activities of *Origanum dictamnus* extracts before and after encapsulation in liposomes.** (2007). O. Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis and I. Chinou. *Molecules*, 12, 932-945. (Σχέτ. ΦB15)
  - 18) **Irradiation effect on oxidative condition and tocopherol content of various vegetable oils.** (2007). S. Lalas, O. Gortzi, J. Tsaknis and K. Sflomos. *International Journal of Molecular Sciences*, 8, 533-540. (Σχέτ. ΦB16)
  - 19) **Protection of traditional Greek foods using a plant extract.** (2007). Lalas S., Aggelousis G., Gortzi O., Dourtoglou V., and Tsaknis *J. Italian Journal of Food Science*, 19 (3), 279-286. (Σχέτ. ΦB17)
  - 20) **Chemical constituents of *Lavatera trimestris* L.-antioxidant activities.** (2007). K. Skalicka-Woźniak, E. Melliou, O. Gortzi, K. Glowniak and I.B. Chinou. *Zeitschrift für Naturforschung*, 62c, 797-800. (Σχέτ. ΦB18)
  - 21) **Enhanced bioactivity of *Citrus limon* (Lemon Greek cultivar) extracts, essential oil and isolated compounds before and after encapsulation in liposomes.** (2007). O. Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis, I. Chinou. *Planta Medica*, 73(9). DOI: 10.1055/s-2007-986965. (Σχέτ. ΦB19).
  - 22) **Reevaluation of bioactivity and antioxidant activity of *Myrtus communis* extract before and after encapsulation in liposomes.** (2008). O. Gortzi, S. Lalas, I. Chinou and J. Tsaknis. *European Food Research and Technology*, 226 (3), 583-590. (Σχέτ. ΦB20)
  - 23) **Recovery of natural antioxidants from olive mill wastewater using Genapol-X080.** (2008). O. Gortzi, Lalas S., Chatzilazarou A., Katsoyannos E., Papakonstandinou Sp. and Dourtoglou E. *Journal of American Oil Chemists' Society*, 85 (2), 133-140. (Σχέτ. ΦB21)

- 24) **Effect of Citrus essential oil addition upon growth and lipids of *Yarrowia lipolytica*** (2008). Papanikolaou S., Gortzi O., Margeli E., Chinou I., Galiotou-Panayotou M., Lalas S. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 110, (11), 997-1006. (Σχετ. ΦB22)
- 25) **Liposomal incorporation of carvacrol and thymol isolated from the essential oil of *Origanum dictamnus* and in vitro antimicrobial activity.** (2009). C. Liolios, O. Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis and I. Chinou. *Food Chemistry*, 112, 77-83. (Σχετ. ΦB23)
- 26) **Removal of polyphenols from wine wastes using cloud point extraction.** (2010). A. Chatzilazarou, E. Katsoyannos, O. Gortzi, S. Lalas, Y. Paraskevopoulos, E. Dourtoglou, and J. Tsaknis. *Journal of the Air & Waste Management Association*, 60, 454-459. (Σχετ. ΦB24)
- 27) **Assessing the quality of raw milk in southern Greece for benzimidazole residues.** (2010). Tsiboukis Dimitrios, Sazakli Eleni, Gortzi Olga, Chatzichristodoulou Christos, Matara Chrisanthi and Leotsinidis Michalis. *Food Additives and Contaminants, part B* 3(2), 73-79. *Most downloaded via Informaworld platform to end of August 2010. Free access limited time only, online access only.* (Σχετ. ΦB25).
- 28) **Chemical composition - biological activities of selected samples of propolis from South Greece.** K Graikou, I Chinou, O. Gortzi, S Lalas. *Planta Medica* 2010; 76. DOI: 10.1055/s-0030-1264321. (Σχετ. ΦB26)
- 29) **Enrichment of table olives with phenolic compounds from olive leaves.** (2011). S. Lalas, V. Athanasiadis, M. Bounitsi, I. Giovanoudis, O. Gortzi. *Food Chemistry*, accepted for publication, doi: 10.1016/j.foodchem.2011.02.009. (Σχετ. ΦB27)
- 30) **Effects of essential oils on milk production and composition, and rumen microbiota in Chios dairy ewes.** (2011). Giannenas, I., Skoufos, J., Giannakopoulos, C., Wiemann, M., Gortzi, O., Lalas, S., and Kyriazakis, **I.** *Journal of Dairy Science*, 94:5569-5577. DOI: 10.3168/jds.2010-4096. (Σχετ. ΦB28)
- 31) **Chemical Composition and Biological Activity of the Essential Oil of Essential Oil of *Pinus leucodermis* wood.** (2012). I. Chinou, O. Gortzi, K. Graikou and G. Mantanis. *Eur. J. Wood Prod.*, 70:615-620. DOI: 10.1007/s00107-012-0596-9. (Σχετ. ΦB29)
- 32) **Determination of antimicrobial activity and resistance to oxidation of *Moringa peregrina* seed oil (2012).** Lalas S., Gortzi O., Athanasiadis V., Tsaknis J. and Chinou I. *Molecules*, 17, 2330-2334. (Σχετ. ΦB30)
- 33) **Development and evaluation of a novel membrane mimic system (PC/CHOL liposome- β-Lg formulation) for vitamin E delivery. (2012).** M. Rovoli, O. Gortzi, S. Lalas and G. Kontopidis. *Annals of Nutrition and Metabolism* 60: 131 - 145. DOI:10.1159/

000337881. (Σχετ. ΦB31)

- 34) **Evaluation of the suitability of low hazard surfactants for the separation of phenols and carotenoids from red-flesh orange juice and olive mill waste water using cloud point extraction. (2012).** E. Katsoyannos, [O. Gortzi](#), Ar. Chatzilazarou, V. Athanasiadis, J. Tsaknis, and S. Lalas. *Journal of Separation Science*, 35,2665-2670 (DOI: 10.1002/JSSC.2012000356). (Σχετ. ΦB32)
- 35) **Full characterisation of Crambe abyssinica Hochst. seed oil. (2012).** S. Lalas, [O. Gortzi](#), V. Athanasiadis, Ef. Dourtoglou and V. Dourtoglou. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 89 (12), 2253-2258. (Σχετ. ΦB33)
- 36) **Qualitative analysis and biological evaluation of selected propolis samples all over the world (2012).** K Graikou, M Popova, [O. Gortzi](#), V Bankova, I Chinou. *Planta Medica* 78 - PI465, DOI: 10.1055/s-0032-1321152. (Σχετ. ΦB34)

\* *Υπάρχουν περισσότερες από 311 ετεροαναφορές στις παραπάνω εργασίες.*

### **8.3. Δημοσιευμένα πλήρη άρθρα σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων**

- **Quality changes of olive oil and other selected vegetable oils during frying. (2005).** [Tsaknis J.](#), [Xatzilazarou A.](#), [Gortzi O.](#), [Zoidis E.](#), [Lalas S.](#), and [Bratakos M.](#) Traditional Mediteranean Diet: Past, Present and Future, 2<sup>nd</sup> International Conference, που οργανώθηκε από τους: (1) Υπουργείο Ανάπτυξης, (2) Δήμο Αθηναίων, (3) Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) και (4) Εταιρεία Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης Βιομηχανίας Τροφίμων (Ε.Τ.Α.Τ. Α.Ε.). Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα, (20-22 Απριλίου). (Σχετ. ΦB42)
- **Μελέτες- χρήσεις φυσικών προϊόντων (πρόπολη και βασιλικός πολτός) Ελληνικής προέλευσης στην κοσμητολογία - αισθητική. (2005).** [Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς και Ε. Πρωτόπαπα.](#) 1<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (24 ως 26 Νοεμβρίου). (Σχετ. ΦB47)
- **Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά [*Myrtus communis*, *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος)] για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών. (2005).** [Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς και Ι. Τσάκνης.](#) 1<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (24 ως 26 Νοεμβρίου). (Σχετ. ΦB48)

- **Effect of essential oil of *Citrus cinensis* cv *new hall* – *Citrus aurantium* upon growth of *Yarrowia lipolytica* and *Saccharomyces cerevisiae*.** (2007). **S. Papanikolaou, O. Gortzi, E. Margeli, N. Niklis, P. Mitliaga and S. Lalas.** 5<sup>th</sup> International Congress on Food technology with the title «Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World». Hellenic Association of Food Technologists (PETET). Θεσσαλονίκη (9-11 Μαρτίου). (Σχετ. ΦΒ59)
- **Extraction of natural antioxidants (polyphenols, carotens, tocopherols) from food industry wastes with cloud point extraction using food grade surfactants.** (2007). **E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, and Sp. Konteles.** 5<sup>th</sup> International Congress on Food technology with the title «Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World». Hellenic Association of Food Technologists (PETET). Θεσσαλονίκη (9-11 Μαρτίου). (Σχετ. ΦΒ58)

#### **8.4. Μελέτες για την Εκπαίδευση**

- Συγγραφή Οδηγού Σπουδών Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων. (Σχετ. ΦΒ70)
- Συμμετοχή στην ομάδα μελέτης δημιουργίας νέου Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας του ΤΕΙ Λάρισας. (Σχετ. ΦΒ71 & ΦΒ72)
- Συμμετοχή στην ομάδα σύνταξης του Οράματος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων. (Σχετ. ΦΒ73)

#### **8.5. Δημοσιευμένα άρθρα σε ελληνικά περιοδικά**

- **Λειτουργικά Τρόφιμα και Νανοτεχνολογία.** (Μάρτιος 2007). **Όλγα Γκορτζή** ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗ έκδοση της Πανελλήνιας Έκδοσης Τεχνολόγων Τροφίμων, Τεύχος 5. (Σχετ. ΦΒ74)
- **Η Τεχνολογία του Μέλλοντος (2008).** Γ. Μαντάνη & Ο. Γκορτζή. Περιοδικό Επιπλέον, τεύχος 38, 2/2009. (Σχετ. ΦΒ75)
- **Νανοτεχνολογία και Ξύλινες Κατασκευές,** Γ. Μαντάνη & Ο. Γκορτζή  
<http://www.woodman.gr/el/thetechnical/futuretechnology>

## **9. ΣΥΝΕΔΡΙΑ**

---

### **Παρουσιάσεις εργασιών σε επιστημονικά συνέδρια**



- 1) **Arsonoliposomes as ionophores.** (1997). Olga Gortzi, Pavlos Klepetsanis, Sophia G. Antimisiaris, Panagiotis V. Ioannou. Intensive Program GALENOS III. Liposome Technology and Applications Therapeutics, University of Patras (July 6<sup>th</sup> -13<sup>th</sup>). (Σχετ. ΦΒ35)
- 2) **Ιονοφορητική ικανότητα των Αρσονολιπιδίων.** (1998). Γκορτζή Ό., Κλεπετσάνης Π., Ιωάννου Π., Αντιμησιάρη Σ. 9ο Πανελλήνιο Φαρμακευτικό Συνέδριο, Αθήνα (7 - 9 Νοεμβρίου). (Σχετ. ΦΒ36)
- 3) **Arsonoliposomes as Ionophores.** (1999). Olga Gortzi, Pavlos Klepetsanis, Sophia G. Antimisiaris, Panagiotis V. Ioannou. "Drug delivery for the third Millennium" Pisa, Italy (October). Acta Technologiae et Legismedicamenti, Vol. X, N.2, 125, **1999**. (Σχετ. ΦΒ37)
- 4) **Arsonolipids: Ionophoretic ability and preparation of liposomes incorporating them.** (2000). Olga Gortzi, Sophia G. Antimisiaris, Panagiotis V. Ioannou. Department of Biopharmaceutics and Pharmaceutical Technology Saarbrücken, Germany (23<sup>rd</sup> February-3<sup>rd</sup> March). (Σχετ. ΦΒ38)
- 5) **Effect of Arsonolipid containing liposomes on viability of cancerous and non-cancerous cells in culture.** (2000). Olga Gortzi, Evangelia Papadimitriou, Sophia Antimisiaris and Panagiotis V. Ioannou. Controlled Release of Bioactive Materials, Paris, France (July 7-13). (Σχετ. ΦΒ39)
- 6) **Arsonoliposomes: A novel class of liposomes with anticancer potential.** (2001). Olga Gortzi, Sophia Antimisiaris. 1<sup>st</sup> International Pharmaceutical Congress, Athens Greece (April 27-30). (Σχετ. ΦΒ40)
- 7) **Arsonoliposomes, a novel class of arsenic containing liposomes: Effect on the viability of cancer and normal cells in culture.** (2002). Olga Gortzi and Sophia Antimisiaris. 2<sup>nd</sup> Panhellenic Conference in Pharmacology. Athens, Greece (9-10 February). (Σχετ. ΦΒ41)
- 8) **Quality changes of olive oil and other selected vegetable oils during frying.** (2005). Tsaknis J., Xatzilazarou A., Gortzi O., Zoidis E., Lalas S., and Bratakos M. Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future, 2<sup>nd</sup> International Conference, που οργανώθηκε από τους: (1) Υπουργείο Ανάπτυξης, (2) Δήμο Αθηναίων, (3) Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) και (4) Εταιρεία Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης Βιομηχανίας Τροφίμων (Ε.Τ.Α.Τ. Α.Ε.). Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα, (20-22 Απριλίου). (Σχετ. ΦΒ42)
- 9) **Enhanced bioactivity of various plants (*Origanum dictamnus*, *Thymus* and *Myrtus* species) of Greek origin, before and after encapsulation in liposomes.** (2005). O. Gortzi, S. Lalas, I. Tsaknis, I. Chinou. 53<sup>rd</sup> Annual Congress of GA, Florence, Italy (21<sup>st</sup>-25<sup>th</sup>

August). (Σχετ. ΦΒ43)

- 10) **Encapsulation of  $\alpha$ -tocopherol in cyclodextrins.** (2005). I.T. Mourtzinou, O. Gortzi, A. Chiou, N.K. Andrikopoulos, V.T. Karathanos. Valentia, Spain (10<sup>th</sup> October). (Σχετ. ΦΒ44)
- 11) **Re-evaluation of bioactivities of Royal Jelly before and after encapsulation in liposomes.** (2005). E. Melliou, O. Gortzi, E. Protopappa, I. Tsaknis, Ioanna Chinou. Madeira, Spain, (10<sup>th</sup> October). (Σχετ. ΦΒ45)
- 12) **Application of cloud point temperature extraction with the aid of surfactants in the isolation of physical antioxidants (phenols and vitamin E) from olive mill wastewater (OMW) and wine production wastes.** (2005). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, Sp. Konteles and P. Tataridis. 13th International Symposium on Environmental Pollution and its Impact on Life in the Mediterranean Region, Thessaloniki – Greece (8<sup>th</sup>-12<sup>th</sup> October). (Σχετ. ΦΒ46)
- 13) **Μελέτες- χρήσεις φυσικών προϊόντων (πρόπολη και βασιλικός πολτός) Ελληνικής προέλευσης στην κοσμητολογία – αισθητική.** (2005). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς και Ε. Πρωτόπαπα. 1<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (24 ως 26 Νοεμβρίου). (Σχετ. ΦΒ47)
- 14) **Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά [*Myrtus communis*, *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος)] για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών.** (2005). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς και Ι. Τσάκνης. 1<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (24 ως 26 Νοεμβρίου). (Σχετ. ΦΒ48)
- 15) **Screening for antioxidant activity of Greek plant extracts.** (2006). N. Aligiannis, E. Kalpoutzakis, O. Gortzi, S. Lalas, A.I. Skaltsounis and S. Mitakou. 4th International Conference on Natural Products: A change for the future of mankind. Leysin, Switzerland (28<sup>th</sup> - 31<sup>st</sup> May). (Σχετ. ΦΒ49)
- 16) **Επανεκτίμηση της βιοδραστικότητας του βασιλικού πολτού μετά τον εγκλωβισμό σε λιπосώματα.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ε. Μέλλιου, Σ. Λαλάς, Ι. Τσάκνης, Ι. Χήνου και Ε. Πρωτόπαπα. Ημερίδα της Ελληνικής Εταιρίας Βιοτεχνολογίας. Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (5 Ιουνίου). (Σχετ. ΦΒ50 & ΦΒ51)
- 17) **Λειτουργικά Τρόφιμα και Νανοτεχνολογία.** Όλγα Γκορτζή (2006). Δημερίδα του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας), με Θέμα: Τρόφιμα και Υγεία 16-17 Ιουνίου. (Σχετ. ΦΒ52& ΦΒ53)
- 18) **Extraction of natural antioxidants (polyphenols, carotens, tocopherols) from food**

- industry wastes with cloud point extraction using food grade surfactants.** (2006). O. Gortzi, E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, S. Lalas, and E. Dourtoglou. International Congress of Bioprocesses in Food Industries (ICBF-2006). University of Patras, Rio-Patras, Greece (18<sup>th</sup>-21<sup>st</sup> June). (Σχετ. ΦΒ54)
- 19) **Effect of essential oil of *Citrus cinensis* cv new hall - *Citrus aurantium* (indigenous in Greece) upon growth of *Yarrowia lipolytica*.** (2006). O. Gortzi, S. Papanikolaou, S. Lalas, M. Galiotou-Panayotou and P. Mitliaga. International Congress and 54th Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant Research (GA 2006) Helsinki, Finland (29<sup>th</sup> August-2<sup>nd</sup> September). (Σχετ. ΦΒ55)
- 20) **Μελέτες- χρήσεις φυσικών προϊόντων (πρόπολη και βασιλικός πολτός) Ελληνικής προέλευσης στην κοσμητολογία – αισθητική.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς, Β. Κεφαλά και Ε. Πρωτόππαπα. 2<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (22 ως 24 Νοεμβρίου). (Σχετ. ΦΒ56)
- 21) **Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος) για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς, Α. Χατζηλαζάρου και Ι. Τσάκνης. 2<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (22 ως 24 Νοεμβρίου). (Σχετ. ΦΒ57)
- 22) **Extraction of natural antioxidants (polyphenols, carotens, tocopherols) from food industry wastes with cloud point extraction using food grade surfactants.** (2007). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, and Sp. Konteles. 5<sup>th</sup> International Congress on Food technology with the title «Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World». Hellenic Association of Food Technologists (PETET). Θεσσαλονίκη (9-11 Μαρτίου). (Σχετ. ΦΒ58)
- 23) **Effect of essential oil of *Citrus cinensis* cv new hall – *Citrus aurantium* upon growth of *Yarrowia lipolytica* and *Saccharomyces cerevisiae*.** (2007). S. Papanikolaou, O. Gortzi, E. Margeli, N. Niklis, P. Mitliaga and S. Lalas. 5<sup>th</sup> International Congress on Food technology with the title «Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World». Hellenic Association of Food Technologists (PETET). Θεσσαλονίκη (9-11 Μαρτίου). (Σχετ. ΦΒ59)
- 24) **Enhanced bioactivity of *Citrus limon* (Lemon Greek cultivar) extracts, essential oil and isolated compounds before and after encapsulation in liposomes.** (2007). O.

Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis, I. Chinou. International Congress and 55th Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant Research (GA 2007). Graz, Austria (2<sup>nd</sup>-6<sup>th</sup> September). (Σχετ. ΦΒ60)

- 25) **Βελτιστοποίηση των βιολογικών δράσεων αιθέριων ελαίων ελληνικών αρωματικών φυτών.** (Μελέτη βιοδραστικότητας αιθερίου ελαίου του *Citrus limon*, πριν και μετά από τον εγκλωβισμό σε λιποσώματα). (2007) Ο. Γκορτζή, Σ. Λαλάς, Π. Μητλιάγκα, Ν. Νίκλης, Π. Καμαρινού, Π. Πετρόπουλος, Ι. Χήνου. Παρουσίαση αποτελεσμάτων υποέργων του ερευνητικού έργου Αρχιμήδη ΙΙ του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας. Φλώρινα & Γρεβενά (29 Νοεμβρίου και 7 Δεκεμβρίου). (Σχετ. ΦΒ61)
- 26) **Hepatoprotective effect of *Pistacia lentiscus* var. *Chia* total extract against carbon tetrachloride-induced liver damage in rats.** (2008). Mavridis S.K., Gortzi O., Lalas S., Paraschos S., Skaltsounis A.L., Pappas I.S. 7th Joint Meeting of AFERP, ASP, GA, PSE & SIF. Natural Products with Pharmaceutical, Nutraceutical, Cosmetic and Agrochemical Interest. Athenaeum Intercontinental. Athens Greece (3-8 August). Δημοσιεύτηκε στο περιοδικό *Planta Medica* (2008), 74 (9), 131. (Σχετ. ΦΒ62)
- 27) **Chemical composition- biological activities of selected samples of propolis from South Greece (2010).** Graikou K, Chinou I, Gortzi O., Lalas S. 58th International Congress and Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant and Natural Product Research , Berlin , Germany (29 August- 2nd September). (Σχετ. ΦΒ63)
- «Λειτουργικά Τρόφιμα και Νανοτεχνολογία» (2010) Ο. Γκορτζή Ημερίδα με θέμα: «Οι Νέες Τεχνολογίες στα Τρόφιμα»** Ινστιτούτο Τεχνολογίας και Διαχείρισης Αγροοικοσυστημάτων (Ι.ΤΕ.ΔΑ.) Καρδίτσας ( 27 Νοεμβρίου). (Σχετ. ΦΒ64)
- <http://www.mednutrition.gr/nees-tehnologies-sta-trofima>
- 28) **Εμπλουτισμός Επιτραπέζιας Ελιάς Καλαμών σε Φυσικά Αντιοξειδωτικά(2010) Β. Αθανασιάδης, Σ. Λαλάς, Ο. Γκορτζή, Ι. Γιοβαννούδης, Μ. Μπουνίτση, Ι. Τσάκνης.** Ημερίδα με θέμα: «Οι Νέες Τεχνολογίες στα Τρόφιμα» Ινστιτούτο Τεχνολογίας και Διαχείρισης Αγροοικοσυστημάτων (Ι.ΤΕ.ΔΑ.) Καρδίτσας ( 27 Νοεμβρίου). (Σχετ. ΦΒ65)
- 29) **Development and evaluation of a novel membrane mimic system (PC/CHOL liposome- β-Lg formulation) for vitamin E delivery. (2012).** M. Rovoli, O. Gortzi, S. Lalas and G. Kontopidis. 15th International Conference on Fat Soluble Vitamins, FSV 2012, Kalabaka, Greece (22-24 March). (Σχετ. ΦΒ66)
- 30) **Extraction of tocopherols from olive mill wastewater using cloud point extraction. (2012).** O. Gortzi, E. Katsoyannos, Ar. Chatzilazarou, V. Athanasiadis, I. Giovanoudis, E.

Iliadou, Al. Papachatzis, and S. Lalas. 15th International Conference on Fat Soluble Vitamins, FSV 2012, Kalabaka, Greece (22-24 March). (Σχετ. ΦΒ67)

- 31) **Βιολειτουργικά Προϊόντα Ελιάς, Παρόν και Προοπτικές (2012).** Όλγα Γκορτζή 2<sup>ος</sup> Πανεληνιος Διαγωνισμός Flavor & Taste-Επιτραπέζια Ελιά. Χαλκιδική (12-13 Μαΐου). (Σχετ. ΦΒ68)
- 32) **Qualitative analysis and biological evaluation of selected propolis samples all over the world (2012).** K Graikou, M Popova, O Gortzi, V Bankova, I Chinou. International Congress on Natural Products Research, New York, NY. (July 28 – August 1). (Σχετ. ΦΒ69)

## 10. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

- Υπεύθυνη Εργαστηρίου «Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών» <http://itema.cereth.gr/?p=343>, <http://itema.cereth.gr/?cat=74>, του Κέντρου Έρευνας Τεχνολογικής και Ανάπτυξης Θεσσαλίας με συμμετοχή στην ερευνητική ομάδα του Ινστιτούτου Τεχνολογίας και Διαχείρισης Αγρο-οικοσυστημάτων (ΙΤΕΔΑ) (26/05/2009 ως σήμερα). (Σχετ. ΦΒ77)
- Υπεύθυνη Εργαστηρίου του «Κυτταρικών Καλλιεργειών & Ανάλυσης Επιμολυντών Τροφίμων» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων (αριθμ. Πρακτικού Συμβουλίου Τ.Ε.Ι. Λάρισας: 446/29-04-2010).

Ο εξοπλισμός του αποτελείται από: Εργαστηριακό πεχάμετρο, Λυοφιλιωποιητής (Freeze Dryer), Συσκευή εκτέλεσης αντίδρασης PCR και θάλαμος εργασίας, Θάλαμος κάθετης νηματικής ροής Class II, Μικροφυγόκεντρος, Στερεοσκόπιο, Περιστρεφόμενο σύστημα ανάδευσης, Συσκευή οριζόντιας ηλεκτροφόρησης, Υδατόλουτρο υπερήχων, Γεννήτρια Υπέρηχων και Ακίδα Υπερήχησης, Σύστημα ELISA, Ηλεκτρονικός αναλυτικός ζυγός ακρίβειας 0,0001g, Ηλεκτρονικός ζυγός ακρίβειας ακρίβειας 0,01gr, Πιπέττα μονοκάναλη μεταβλ. όγκου 10-100μl, Πιπέττα μονοκάναλη μεταβλ. όγκου 1000-5000μl, Πιπέττα μονοκάναλη μεταβλ. όγκου 100-1000μl, Διοφθάλμιο μικροσκόπιο, Επωαστικός κλίβανος CO<sub>2</sub>, Σύστημα φωτογράφισης-ανάλυσης εικόνας από πηκτή (gel), Εργαστηριακός καταψύκτης -80οC

Η ερευνητική δραστηριότητα του Εργαστηρίου διεξάγεται στα πλαίσια ευρωπαϊκών ερευνητικών προγραμμάτων, προγραμμάτων ελληνικών φορέων, καθώς επίσης και με αυτοχρηματοδότηση. Η δραστηριότητα αυτή καλύπτει τις κάτωθι αναφερόμενες θεματικές ενότητες:

- ✚ *Η δημιουργία ασφαλών λειτουργικών τροφίμων με έμφαση στην μικροενκαψυλίωση βιοδραστικών συστατικών και την επανεκτίμηση της βιοδραστικότητάς τους.*
- ✚ *Η διαχείριση και αξιοποίηση απόβλητων βιομηχανιών τροφίμων για την δημιουργία ασφαλών προϊόντων προστιθέμενης αξίας.*
- ✚ *Η αύξηση του χρόνου ζωής και η βελτίωση της βιοδραστικότητας μικροσυστατικών των τροφίμων με προσθήκη εκχυλισμάτων φυσικών προϊόντων.*
- ✚ *Η βελτιστοποίηση βιοδιαθεσιμότητας βιταμινών και ιχνοστοιχείων.*
- ✚ *Προσδιορισμός αλλεργιογόνων στα τρόφιμα και στα αγροτικά προϊόντα.*
- ✚ *Η ανίχνευση Γενετικά Τροποποιημένων Οργανισμών (ΓΤΟ) σε τρόφιμα.*

- Αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής παραλαβής υλικών και βιβλίων και αγορών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για το έτος 2010 (Αρ. Πρωτ. 12707 & 12708/30-12-2009).
- Πρόεδρος της Ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης (ΟΜ.Ε.Α) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας (Αρ. Πρωτ. 5314/31-05-2010) και μέλος της ίδιας Επιτροπή από 09-12-2010 (Αρ. πρακτ. 480/09-12-2010 του Συμβουλίου του Τ.Ε.Ι. Λάρισας).
- Υπεύθυνη του προγράμματος Erasmus του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων για τα ακαδημαϊκά έτη 2010-2011 και 2011-2012(Αρ. Πρωτ. 490/10-03-2011).
- Μέλος της Επιτροπής αξιολόγησης πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων (Αρ. Πρωτ. 5313/31-05-2010).
- Μέλος της Επιτροπής αξιολόγησης Επιστημονικών και Εργαστηριακών Συνεργατών του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για το Α.Ε. 2010-2011.
- Μέλος της ομάδας δημιουργίας του Οδηγού Σπουδών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Μέλος της οργανωτικής επιτροπής της Διημερίδας με τίτλο «Τρόφιμα & Υγεία» που πραγματοποιήθηκε από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας στις 16 και 17 Ιουνίου 2006.
- Βαθμολογήτρια-Εισηγήτρια στις κατατακτήριες εξετάσεις του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για το Α.Ε. 2010-2011 αρ. πρακ. Συμβουλίου Τ.Ε.Ι. Λάρισας 9981/01-12-2011 και αρ. πρωτ. 2196/22-11-2010) και του Τμήματος Τεχνολογίας

Διατροφής-Διαιτολογίας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για το Α.Ε. 2010-2011 (αρ. πρωτ. 887/24-11-2010).

- Αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής παραλαβής υλικών-βιβλίων-εργασιών και αγορών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για το έτος 2010 (αρ. πρωτ. 12707 & 12708/30-12-2009).
- Μέλος της Επιτροπής αξιολόγησης Επιστημονικών και Εργαστηριακών Συνεργατών του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας του Παραρτήματος Καρδίτσας για το Α.Ε. 2010-2011 (αρ. Πρακτικού του Συμβουλίου του Τ.Ε.Ι. Λάρισας 452/04-06-2010).
- Μέλος της πενταμελούς επιτροπής αξιολόγησης πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας (αρ. πρακ. 450/20-05-2010)
- Αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής παραλαβής καυσίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για το έτος 2011 (αρ. πρωτ. 13988/31-12-2010).
- Μέλος της Επιτροπής αγορών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για το έτος 2011 (αρ. πρωτ. 13990/31-12-2010).
- Αναπληρωματικό μέλος της πενταμελούς εφορευτικής επιτροπής για την εκλογή προϊσταμένου του Τμήματος Σχεδιασμού - Τεχνολογίας Ξύλου και Επίπλου του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας (αρ. πρωτ. 421/10-06-2010).
- Αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής διενέργειας ανοικτού δημόσιου διαγωνισμού για την προμήθεια και εγκατάσταση εργαστηριακών πάγκων για τις ανάγκες του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Αρ. Πρωτ. 11516/03-11-2010).
- Αναπληρωματικό μέλος της Τριμελούς Επιτροπής για την σύνταξη πρωτοκόλλων ανάλωσης ενσωμάτωσης, καταστροφής και απομάκρυνσης υλικού για το Παράρτημα Καρδίτσας και το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων το 2011 (αρ. πρωτ. Τ.Ε.Ι. Λάρισας 1715/22-02-2011).
- Αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής διενέργειας ανοικτού διεθνούς επαναληπτικού διαγωνισμού για την προμήθεια επιστημονικών οργάνων για τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής & Διαιτολογίας του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας (αρ. πρωτ. 5044/30-05-2011).
- Αναπληρωματικός Πρόεδρος της Επιτροπής διενέργειας ανοικτού διεθνούς διαγωνισμού 6/2011 για την προμήθεια επιστημονικών οργάνων για τις ανάγκες του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας (αρ. πρωτ.

5045/30-05-2011).

- Μέλος της επταμελούς Επιτροπής για την διενέργεια κατατάξεων του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για το Α.Ε. 2012-2013 (αρ. πρακ. Συμβουλίου Τ.Ε.Ι. Λάρισας 550/03-05-2012).
- Επόπτρια του έργου του Γιατρού εργασίας για το Παρ/μα Καρδίτσας (αρ. πρακ. Συμβουλίου Τ.Ε.Ι. Λάρισας 556/14-06-2012).

## 11. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

---

### **11.1. Επίβλεψη ή συμμετοχή στην επίβλεψη Πτυχιακών Διατριβών στα πλαίσια των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στα Τμήματα Τεχνολογίας Τροφίμων των Α-Τ.Ε.Ι. Αθήνας και Λάρισας.**

- *Χούνου Ν.* (2005-2006). Μελέτη φυσικοχημικών χαρακτηριστικών λιποσωμικών παρασκευασμάτων που περιέχουν εκχυλίσματα Φυσικών Προϊόντων Ελληνικής Προέλευσης (Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
- *Κουβαρά Ε.* (2005-2006). Μελέτη εγκλωβισμού και αντιοξειδωτικής δράσης βιοδραστικών ουσιών που παραλαμβάνονται από εκχύλισμα δίκταμου σε λιποσωμικές διασπορές (Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
- *Ζήση Ε.* (2005-2006). Αριστοποίηση των συνθηκών εφαρμογής καθαρών τεχνικών (εκχύλιση στο σημείο νέφωσης) για την ανάκτηση αντιοξειδωτικών από απόβλητα και βιομηχανικά προϊόντα (Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
- *Καμαρινού Π.* Αξιολόγηση της αντιοξειδωτικής και αντιμικροβιακής δράσης εκχυλισμάτων από είδη θυμαριού πριν και μετά τον εγκλωβισμό τους σε λιποσώματα (Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
- *Εσκιόγλου Ανδρονίκη-Ραχούτη Μαρία* (2006-2007). Λιποσωμικός εγκλωβισμός Καρβακρόλης και Θυμόλης απομονωμένων από το αιθέριο έλαιο του είδους *Origanum dictamnus L.* και *in vitro* αποτίμηση της αντιοξειδωτικής και αντιμικροβιακής τους δράσης (Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
- *Μαρία Τζαθά-Βελούδω Βελίσσαρη* (2008-2009). Αξιολόγηση της αντιοξειδωτικής και αντιμικροβιακής δράσης εκχυλισμάτων από μαστιχέλαιο πριν και μετά τον εγκλωβισμό τους σε λιποσώματα (Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
- *Σολωμός Ηλίας* (2008-2009). Αξιολόγηση της αντιοξειδωτικής δράσης εκχυλίσματος δεντρολίβανου πριν και μετά τον εγκλωβισμό του σε λιποσωμικούς φορείς (Τ.Ε.Ι.



Αθήνας).

- Κούτρου Πολυτίμη (2009-2010). Ανάκτηση φαινολικών από απόβλητα οινοποιείου με την χρήση χημικώς καθαρών τεχνικών για τη δημιουργία προϊόντων προστιθέμενης αξίας (Τ.Ε.Ι. Λάρισας).
- Φουρτούνη Διονυσία (2009-2010). Επανεκτίμηση της αντιοξειδωτικής και αντιβακτηριακής δράσης κλάσματος σύνθετου βιολογικού προϊόντος (Βασιλικός πολτός) μετά από εγκλωβισμό σε μεικτά συστήματα φορέων (κυκλοδεξτρίνες, λιποσώματα) (Τ.Ε.Ι. Λάρισας).
- Μηλιτσόπουλος Ανδρέας (2010-2011). «Εγκλωβισμός Αιθερίου Ελαίου Λεμονιού (*Citrus limon L.*) Σε συστήματα Φορέων (Κυκλοδεξτρίνες- Λιποσώματα) και Επανεκτίμηση της Αντιοξειδωτικής και Αντιμικροβιακής τους Δράσης».
- Παπαδάκη Δήμητρα (2010). «Συγκριτική Εκτίμηση των σταδίων Ωρίμανσης στη Διατροφική Αξία Δειγμάτων Πιπεριάς Φλωρίνης (*Capsicum Annum L.*)».
- Μεταξά Ξένια (2010-2011). «Βελτιστοποίηση των συνθηκών Εκχύλισης Βιοδραστικών Μορίων που Προέρχονται από Ξυλοτεμαχίδια Δασοπονικών και Καρποφόρων Ειδών σε Δείγματα Ερυθρού Οίνου».
- Κουβάτση Αντωνία (2010-2011). «Μελέτη αντιμικροβιακής και αντιοξειδωτικής δράσης μικρογαλακτωμάτων και στερεών λιπιδικών νανοτεμαχιδίων που περιέχουν εκχυλίσματα πιπεριάς (*Capsicum annuum L.*)».
- Μποσμαλή Ειρήνη, Κοντού Άννα-Μαρία (2011) «Συγκριτική Μελέτη Διατροφικών και Αντιδιατροφικών Παραγόντων Επιλεγμένων Βιολογικών Καλλιεργειών Φασολιών (*Phaseolus vulgaris L.*) ».
- Γκόλνα Ελένη, Δεμίρη Βασιλεία Ελένη, (2011) «Μελέτη Παρασκευής Χαρακτηρισμός και Εκτίμηση της Αντιοξειδωτικής Δράσης Συμπλόκων Κυκλοδεξτρινών με Φερουλικό και Γαλλικό Οξύ».
- Παπαγεωργίου Αναστασία (2011). «Επίδραση των Συνθηκών Συντήρησης σταφυλιών και των Συνθηκών Οινοποίησης στα Φυσικοχημικά Χαρακτηριστικά Ερυθρού Οίνου (Σιράχ, Μοσχάτο, Λημνιώνα)».

## **11.2. Επαινοι**

Υποτροφία Επίδοσης από το ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΑΤΙΚΩΝ ΥΠΟΤΡΟΦΙΩΝ κατά το ακαδημαϊκό έτος 1996-1997. (Σχετ. ΦΑ5)

### **11.3. Πρόσθετες γνώσεις**

Windows 2000, Access, Excel, Word, PowerPoint, Front page (Πιστοποιητικό Ελληνικής Μαθηματικής Εταιρίας, 15<sup>ο</sup> Σεμινάριο Επαγγελματικής Κατάρτισης στην Πληροφορική). (Σχετ. ΦΑ4)

### **11.4. Ερευνητικά ενδιαφέροντα**

- Απομόνωση αντιοξειδωτικών από φυσικά προϊόντα, επιτυχής εγκλωβισμός τους σε λιποσωμικές διασπορές και επανεκτίμηση της αντιοξειδωτικής και αντιμικροβιακής δράσης τους.
- Μελέτη της επίδραση του τρόπου παρασκευής και της λιπιδικής σύστασης στον αποτελεσματικό εγκλωβισμό βιοδραστικών ουσιών (βιταμινών, αντιοξειδωτικών, γλυκαντικών) σε μικτούς φορείς (κυκλοδεξτρίνες-λιποσώματα) υψηλής βιοσυμβατότητας.
- Φυσικοχημικός χαρακτηρισμός λιποσωμικών παρασκευασμάτων και επανεκτίμηση της βιοδραστικότητας των εγκλωβισμένων ουσιών σε πρότυπα συστήματα (μοντέλα).
- Διερεύνηση της έκτασης και του τρόπου αλληλεπίδρασης λιποσωμάτων σε κυτταρικές σειρές, με χρήση ιχνηθετών που έχουν εγκλωβισθεί στα λιποσώματα εκτίμηση βιοδραστικότητας -τοξικότητας.