



ΜΥΡΣΙΝΗ ΚΑΚΑΓΙΑΝΝΗ

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Υπηκοότητα	Ελληνική
Ημερομηνία γέννησης:	4 Μαΐου 1985 (Αθήνα)
Οικογενειακή κατάσταση:	Έγγαμη, 2 τέκνα
Διεύθυνση οικίας:	Ικαρίας 56, Τ.Κ. 41335, Λάρισα
Τηλέφωνα επικοινωνίας:	+30 6979339612
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο (e-mail):	mkakagianni@uth.gr, mirsinikak@gmail.com
Website	https://food.uth.gr/mursini-kakagiannh/
ORCID ID	https://orcid.org/0000-0003-2278-8882
Scopus ID	https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=36016825700
GoogleScholar	https://scholar.google.com/citations?user=rZxC8zIAAAAJ&hl=el
ResearchGate	https://www.researchgate.net/profile/Myrsini-Kakagianni
Web of Science	https://www.webofscience.com/wos/author/record/2416199
LinkedIn	https://www.linkedin.com/in/mirsini-kakagianni-97034978/

2. ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

- **Διδακτορικό Δίπλωμα (Ph.D.) (2013-2018).** Τομέας της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
Βαθμός: 10/10 («Άριστα»)
Διδακτορική Διατριβή: «**Ανάπτυξη και εφαρμογή μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης της συμπεριφοράς θερμοφίλων σποριογόνων βακτηρίων στα τρόφιμα**».
Επιβλέπων Καθηγητής: Κωνσταντίνος Κουτσουμανής
- **Μεταπτυχιακό Δίπλωμα (M.Sc.) (2008-2010).** Τομέας της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
Βαθμός: 8.92/10 («Άριστα»)
Μεταπτυχιακή Διατριβή: «**Εκτίμηση της ανάπτυξης του βακτηρίου *Escherichia coli* O157:H7 σε βόειο κρέας κατά τη συντήρησή του στην ελληνική ψυκτική αλυσίδα**»
Επιβλέπων Καθηγητής: Κωνσταντίνος Κουτσουμανής

- **Πτυχίο (B.Sc.) Βιολογίας (2003-2008).** Κατεύθυνση «Μοριακή Βιολογία, Γενετική και Βιοτεχνολογία», Τμήμα Βιολογίας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

Βαθμός πτυχίου: 7.16/10 («Λίαν Καλώς»)

Πτυχιακή Διατριβή: «**Προσδιορισμός της ανοσοτροποποιητικής δράσης διαφόρων στελεχών γαλακτικών βακτηρίων στο ραχιαίο αεροθύλακα ποντικών & επίμυων**»

Επιβλέπων Καθηγητής: Μηνάς Γιαγκου

3. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ – ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ – ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

Πριν το διορισμό ως μέλος ΔΕΠ

- Συμμετοχή, μετά από κατάθεση πρότασης και επιλογή, στην 6^η καμπάνια «**Spin your Thesis! - 2015**» της Ευρωπαϊκής Υπηρεσίας Διαστήματος (07-18/09/15), που πραγματοποιήθηκε στο Ευρωπαϊκό Διαστημικό Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας (ESTEC) στο Νόρνττβαϊκ της Ολλανδίας: Ομάδα ΜΑΗ (Microbiology And Hygiene Group) (Ασπρίδου Ζαφειρώ, **Κακαγιάννη Μυρσίνη**, Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δάφνη), υπό την καθοδήγηση του καθηγητή Κουτσουμανή Κωνσταντίνου και με θέμα «Επίδραση της υπερβαρύτητας στην θερμική ανθεκτικότητα των μικροβίων» (Βραβείο Αριστείας από το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης) 5.000€

- Ανάρτηση δεδομένων μικροβιακής ανάπτυξης στη βάση δεδομένων Combase (<https://browser.combase.cc>) (07/03/2019) για το άρθρο «**Kakagianni, M. (et al.), 2016: Development and application of *Geobacillus stearothermophilus* growth model for predicting spoilage of evaporated milk. Food Microbiology. 57:28-35**» (74 εγγραφές: ID: Gs_TSB_37.5C_Dil1-Gs_TSB_37.5C_Dil6, Gs_TSB_40C_Dil1-Gs_TSB_40C_Dil4, Gs_TSB_42.5C_Dil1-Gs_TSB_42.5C_Dil4, Gs_TSB_45C_Dil1-Gs_TSB_45C_Dil5, Gs_TSB_50C_Dil1-Gs_TSB_50C_Dil9, Gs_TSB_52.5C_Dil1-Gs_TSB_52.5C_Dil5, Gs_TSB_55C_Dil1-Gs_TSB_55C_Dil8, Gs_TSB_57C_Dil1-Gs_TSB_57C_Dil5, Gs_TSB_59C_Dil1-Gs_TSB_59C_Dil8, Gs_TSB_64C_Dil1-Gs_TSB_64C_Dil5, Gs_TSB_65C_Dil1-Gs_TSB_65C_Dil3, Gs_TSB_66C_Dil1-Gs_TSB_66C_Dil6, Gs_TSB_67C_Dil1-Gs_TSB_67C_Dil6).

- Ανάρτηση δεδομένων μικροβιακής ανάπτυξης στη βάση δεδομένων Combase (<https://browser.combase.cc>) (07/03/2019) για το άρθρο «**Kakagianni, M (et al.), 2018: Development and validation of predictive models for the effect of storage temperature and pH on the growth boundaries and kinetics of *Alicyclobacillus acidoterrestris* ATCC 49025 in fruit drinks. Food Microbiology. 74:40-49**» (125 εγγραφές: ID: Aa_Kbroth_pH3.03_R1-Aa_Kbroth_pH3.03_R6, Aa_Kbroth_pH3.32_R1-Aa_Kbroth_pH3.32_R6, Aa_Kbroth_pH3.6_R1-Aa_Kbroth_pH3.6_R6, Aa_Kbroth_pH3.78_R1-Aa_Kbroth_pH3.78_R6, Aa_Kbroth_pH3.99_R1-Aa_Kbroth_pH3.99_R6, Aa_Kbroth_pH4.32_R1-Aa_Kbroth_pH4.32_R6, Aa_Kbroth_pH4.52_R1-Aa_Kbroth_pH4.52_R6, Aa_Kbroth_pH4.8_R1-Aa_Kbroth_pH4.8_R6, Aa_Kbroth_pH5.04_R1-Aa_Kbroth_pH5.04_R6, Aa_Kbroth_pH5.29_R1-Aa_Kbroth_pH5.29_R6, Aa_Kbroth_pH5.53_R1-Aa_Kbroth_pH5.53_R6, Aa_Kbroth_25C_R1-Aa_Kbroth_25C_R6, Aa_Kbroth_27C_R1-Aa_Kbroth_27C_R6, Aa_Kbroth_30C_R1-Aa_Kbroth_30C_R6, Aa_Kbroth_35C_R1-Aa_Kbroth_35C_R6, Aa_Kbroth_40C_R1-Aa_Kbroth_40C_R6, Aa_Kbroth_45C_R1-Aa_Kbroth_45C_R6, Aa_Kbroth_48C_R1-Aa_Kbroth_48C_R6, Aa_Kbroth_50C_R1-

Aa_Kbroth_50C_R6, Aa_Kbroth_53C_R1-Aa_Kbroth_53C_R5, Aa_Kbroth_55C_R1-Aa_Kbroth_55C_R6).

- Υποτροφία Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.) για την 3η σειρά επιτυχίας στο Τμήμα Βιολογίας της Σχολής Θετικών Επιστημών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, ακαδημαϊκό έτος: 2002 – 2003.

4. ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

- **Μάρτιος 2021-έως σήμερα. Επίκουρη Καθηγήτρια επί θητεία** με γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης», Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τέρμα Τεμπονέρα, Τ.Κ. 43100, Καρδίτσα (Φ.Ε.Κ. Διορισμού: 753/Γ'/26.03.2021, Άδεια κυήσεως διάρκειας 2 μηνών: αριθμ. πρωτ. 21500/21/ΓΠ1_11.11.2021, Άδεια λοχείας διάρκειας 3 μηνών: αριθμ. πρωτ. 1000/22/ΓΠ1_20.01.2022, Άδεια ανατροφής τέκνου διάρκειας 9 μηνών: αριθμ. πρωτ. 7646/22/ΓΠ1_11.04.2022, Φ.Ε.Κ. Ανάκλησης Διορισμού: 673/Γ'/13.03.2023, Φ.Ε.Κ. Αναδρομικού διορισμού από 26.03.2021: 89/Γ'/17.01.2024).
- **Μάρτιος 2019-Απρίλιος 2021. Μεταδιδακτορική ερευνήτρια/Επιστημονικός συνεργάτης.** Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας Φυτών και Περιβάλλοντος, Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Σχολή Επιστημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Βιόπολις, Τ.Κ. 41500, Λάρισα
- **Νοέμβριος 2010-Φεβρουάριος 2017. Επιστημονικός συνεργάτης.** Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Ε.Ο. Θεσσαλονίκης-Πολυγύρου, Τ.Κ. 57001, Θέρμη

5. ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

- **PARMA SUMMER SCHOOL 2024 “Shaping the Future of Food Systems: Today’s Applications and Future Perspectives of Artificial Intelligence”:** Virtual event (23-25/09/2024), organized by European Food Safety Authority (EFSA), the University of Parma and the Catholic University Sacro Cuore of Piacenza.
- **Webinar in IAFP's Evidence for Updating Assessments of Listeriosis Risks Considering Codex Principles (09/05/2024)** organized by International Association for Food Protection (IAFP)
- **Σεμινάριο Βασικού Κύκλου Μάθησης (CTL103) 21 ωρών (11/3-20/5/2024)** που οργανώθηκε από το ΚΕΔΙΜΑ (Κέντρο Υποστήριξης και Διδασκαλίας και Μάθησης του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. <https://elearnctl.uth.gr/openeclass/courses/CTL103/>
- **Ημερίδα με τίτλο «Τρόφιμα Ζωικής Προέλευσης – Εξελίξεις, προκλήσεις και προοπτικές» (30/03/2024)** στο Αμφιθέατρο Ιχθυολογίας, υπό την αιγίδα του Διατμηματικού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων

Ζωικής Προέλευσης». Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής.

- **Coursera RJKYAZJGMBUC-Introduction to Systematic Review and Meta-Analysis (2024)**
Online non-credit course authorized by Johns Hopkins University and offered through Coursera. <https://www.coursera.org/account/accomplishments/verify/RJKYAZJGMBUC>
- **Webinar in Modelling cross-contamination for quantitative microbiological risk assessment (24/01/2024)** organized by the EU Erasmus+ project e-SafeFood *Make Food Safety Yours* and ACTIA (France).
- **Workshop in Predictive Mycology & Quantitative Mycological Exposure Assessment (QMEA) (28-29/11/2023)** organized by research project FunShield4Med Securing Food in the Department of Chemistry in NKUA Campus, Athens.
- **Coursera B24WF7HQ4R9Q-Whole genome sequencing of bacterial genomes-tools and applications (2023).** Online non-credit course authorized by Technical University of Denmark (DTU) and offered through Coursera. <https://coursera.org/verify/B24WF7HQ4R9Q>
- **EQVEGAN conference: Challenges & Opportunities for the Plant-based Food Industry: EQVEGAN Project, (Virtual Event, 04/10/2023)** organized by ACTAE (Basque Association of Food Science & Technology) and ISEKI-Food Association, in collaboration with the Faculty of Pharmacy (UPV/EHU).
- **IAFP's Don't Be Shellfish! Use Next Generation Sequencing to Improve Seafood Safety and Quality Webinar (Virtual event, 27/06/2023)** organized by the International Association for Food Protection (IAFP)
- **Dairy Science and Technology Symposium 2022: Delivering with dairy: From primary production to primary purpose (Virtual event, 13-16/06/2022)** organized by Food Aarhus University.
- **Webinar: A Beginner's Guide to DNA-seq Bioinformatics Analysis (Virtual event, 21/04/2022)** organized by Novogene Europe
- **IAFP's Software Fair Series Part 1 - Bioinactivation & Biogrowth Webinar (Virtual event, 17/03/2022)** organized by the IAFP Microbial Modeling and Risk Assessment PDG and the ICMPF Committee
- **Innovative Dairy Science education material development, focused on Products, Processes, Quality, Safety & Entrepreneurship, using Information and Communication Technologies and Open Educational Resources:** Dissemination of the project results, 30/09/2021, University of Thessaly, Gaiopolis, Department of Agrotechnology, Larissa, Greece.
- **Microbiome Data Analyses Workshop (Virtual event, 20-23/04/2021),** 30 hours of professional learning in the form of lectures and hands-on training organized by Hasselt University - Campus Diepenbeek, Belgium.
- **Εκπαιδευτικά σεμινάρια μικροσκοπίας** που διοργανώθηκαν από το Ινστιτούτο Νανοεπιστήμης και Νανοτεχνολογίας του ΕΚΕΦΕ "Δημόκριτος" στα πλαίσια του προγράμματος "Innovation-EL" (10-31/03/2021).

- **ELSA (Earth and Life Systems Alliance) Metagenomics Workshop 2 (Virtual event) (10/02/2021)** organized by Norwich Research Park.
- **Innovative Dairy Science education material development, focused on Products, Processes, Quality, Safety & Entrepreneurship, using Information and Communication Technologies (ICTs) and Open Educational Resources (OER): “Train the Trainers” (Virtual event) (05/02/2021)**, organized by the consortium partners of InnoDairyEdu project and co-funded by the Erasmus+ Programme by European Union.
- **PARMA SUMMER SCHOOL 2020 “ONE HEALTH”: Virtual event (09-10/06/2020)**, organized by EFSA and the School of Advanced Studies on Food and Nutrition of the University of Parma, in collaboration with the Catholic University Sacro Cuore of Piacenza.
- **Πιστοποιημένο Πρόγραμμα Εκπαίδευσης Εκπαιδευτών Ενηλίκων Δια Βίου Μάθησης** του Κέντρου Επιμόρφωσης και Δια βίου Μάθησης (ΚΕΔΙΒΙΜ) του Α.Π.Θ. Πρόγραμμα εξ’ αποστάσεως Μικτής Μάθησης (Blended Learning) Σύγχρονης, Ασύγχρονης Τηλεκπαίδευσης & Διά ζώσης Διδασκαλίας (διάρκεια 155 ωρών). 2 Μαρτίου – 29 Απριλίου 2018.
- **Ημερίδα Επιστήμης Τροφίμων (27/05/2016)** υπό την αιγίδα του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Γεωπονίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης:
 - **Ανάλυση Επικινδυνότητας των τροφίμων και ο ρόλος της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA).** Κουλούρης Στέλιος, Scientific Officer European Food Safety Authority (EFSA)
 - **Το Άρθρο 36 του Ιδρυτικού Κανονισμού της EFSA.** Τσιγαρίδα Ειρήνη, ΕΦΕΤ
 - **Listeria spp.: Νέα είδη, και νεότερα δεδομένα αναφορικά με την ανίχνευση και αρίθμηση τους στα τρόφιμα με τις ISO μεθόδους.** Αγγελίδης Απόστολος, Επ. Καθηγητής Κτηνιατρικής, ΑΠΘ
 - **Εκτίμηση της αλλοίωσης των τροφίμων: Παρελθόν, παρόν και μέλλον.** Νυχάς Γεώργιος, Καθηγητής ΓΠΑ
- **Quantitative Tools for Sustainable Food and Energy in the food chain (Q-Safe)** στα πλαίσια της δράσης «Strategic Partnerships» Erasmus+, που χρηματοδοτήθηκε από Commission of the European Communities – Research Directorate General, Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας με πόρους του 6ου Προγράμματος Πλαισίου. Coordinator: **Prof. Vasilis Valdramidis**, 23 Μαρτίου – 3 Απριλίου 2015, University of Malta Department of Food Studies and Environmental Health, Faculty of Health Sciences, Mater Dei Hospital, Malta.
- **Workshop “Tools for risk assessment”** στα πλαίσια του FoodMicro conference 2014. 1 Σεπτεμβρίου 2014, Nantes – France.
- **Ημερίδα: «Προβιοτικά Τρόφιμα»** υπό την αιγίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων σε συνεργασία με τη HELEXPO στα πλαίσια της ΔΕΤΡΟΠ 2013, Αίθουσα Ολυμπιάς, Συνεδριακό Κέντρο Ιωάννης Βελλίδης (09/03/2013)
- **Lifelong Learning Programme, Erasmus Intensive Programmes (IP), Predictive Modelling and Risk Assessment**, Coordinator: Dr Enda Cummins, University of Dublin, (UCD), School of Biosystems Engineering, Agriculture and Food Science Centre, Ireland. Host Partner: **Prof. Vasilis Valdramidis**, 24 Μαρτίου – 6 Απριλίου 2013, University of Malta, Department of Food Studies and Environmental Health, Faculty of Health Sciences, Mater Dei Hospital, Malta.

- Ημερίδα: «**Αρχές και εργαλεία προσδιορισμού της διάρκειας ζωής των τροφίμων**» υπό την αιγίδα του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Γεωπονικής Σχολής Α.Π.Θ. σε συνεργασία με τη HELEXPO στα πλαίσια της ΔΕΤΡΟΠ 2009, Περίπτερο 8, ΔΕΘ (08/03/2009)
- Ημερίδα: «**Η ιχνηλασιμότητα ως εργαλείο για τον έλεγχο της προέλευσης, της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων**» υπό την αιγίδα του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Γεωπονικής Σχολής, Α.Π.Θ. (20/02/2009).

6. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

[6.1] ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

Πτυχιακές διατριβές (6)

Ως μέλος ΔΕΠ

- Παπουτσάκης Γεώργιος (2025 – σε εξέλιξη). Τίτλος: *Πρόβλεψη των συμπεριφορών αλληλεπίδρασης οξυγαλακτικών βακτηρίων και Listeria monocytogenes σε ξινοτύρι από απαστερίωτο αίγιο γάλα - Prediction of the interaction behaviors of Lactic Acid Bacteria and Listeria monocytogenes in xinotyri (soft cheese) from unpasteurized goat milk*, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
- Αναγνώστου Οδυσσέας – Οικονόμου Κωνσταντίνος (2025 – σε εξέλιξη). Τίτλος: *Επίδραση της βιωσιμότητας και της κυκλικής οικονομίας στην ασφάλεια των τροφίμων - Impact of the sustainability and the circular economy on food safety*, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
- Χαϊτογλου Γεωργία (2024). Τίτλος: *Ποσοτική διερεύνηση των στάσεων, προτιμήσεων και κινήτρων των καταναλωτών για τα εναλλακτικά τρόφιμα φυτικής προέλευσης - A quantitative survey-based analysis on consumers' attitudes, preferences, and motivations towards alternative plant-based foods*, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Βαθμός: 10

Πριν το διορισμό ως μέλος ΔΕΠ

- Τσιώκου Ελένη (2021). Τίτλος: «*Εφαρμογή μοντέλων πρόβλεψης της ασφάλειας και διάρκειας ζωής του κιμά από βόειο κρέας*», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Βαθμός: 10
- Ρέγγης Κωνσταντίνος (2019) Τίτλος: «*Μικροενθυλάκωση προβιοτικών βακτηρίων για την ενσωμάτωσή τους σε τρόφιμα με σκοπό τη βελτίωση της βιωσιμότητάς τους*», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Βαθμός: 10
- Κωστέλλος Δημήτριος (2019). Τίτλος: «*Η εφαρμογή των Χρονο-Θερμοκρασιακών δεικτών στον έλεγχο ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων*», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της

Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

- Συμμετοχή στην οργάνωση πειραμάτων, καθοδήγηση και επίβλεψη πτυχιακών διατριβών του προπτυχιακού προγράμματος σπουδών του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας, της Σχολής Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, ακαδημαϊκά έτη: 2010 - 2015). Επιβλέπων καθηγητής: Κωνσταντίνος Κουτσουμανής

Μεταπτυχιακές διατριβές (6)

Ως μέλος ΔΕΠ

- Περατικός Παντελής (2024 - σε εξέλιξη). Τίτλος: «Συστηματική ανασκόπηση και μετα-ανάλυση σχετικά με τον επιπολασμό παθογόνων μικροοργανισμών σε τυριά»– *A systematic review and meta-analysis on the prevalence of pathogens in cheeses*», Διατμηματικό ΠΜΣ Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής.
- Καγκράβι Δωροθέα (2024 - 2025). Τίτλος: «Ανάπτυξη ποσοτικού προσδιορισμού επικινδυνότητας της έκθεσης στη διατροφική μυκοτοξίνη ζεαράλεννη (ZEA) σε εναλλακτικά προϊόντα κρέατος - *Development of a quantitative deterministic dietary mycotoxin zearalenone (ZEA) exposure assessment in meat alternatives*», Διατμηματικό ΠΜΣ Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. Βαθμός: 10
- Λεούδη Ειρήνη (2024 - 2025). Τίτλος: «Ποσοτικός προσδιορισμός των μικροβιολογικών δεικτών υγιεινής σε ψάρια και αλιεύματα» - *"Quantitative determination of microbiological hygiene indicators in fish and seafoods"*», Διατμηματικό ΠΜΣ Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. Βαθμός: 8
- Μπερτσιμιάς Δημήτριος (2024). Τίτλος: «Περιστατικά ασφάλειας τροφίμων που σχετίζονται με τροφιμογενή γένη *Clostridium* και στρατηγικές ελέγχου τους: συστηματική ανασκόπηση και μετα-ανάλυση - *Food safety incidents associated with foodborne Clostridium genera and their control strategies: a systematic review and meta-analysis*», Διατμηματικό ΠΜΣ Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. Βαθμός: 10.
- Παπαβασιλείου Κωνσταντίνος (2023). Τίτλος: «Συστηματική ανασκόπηση για την πρόβλεψη της συμπεριφοράς των παθογόνων σε πουλερικά υπό διαφορετικές θερμοκρασιακές συνθήκες αποθήκευσης - *A systematic review to predict pathogens's behaviour in poultry meat under different temperature storage conditions*», Διατμηματικό ΠΜΣ Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Συνεργαζόμενα Τμήματα

Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. Βαθμός: 10.

- Παζαρακιώτη Αικατερίνη (2023). Τίτλος: «Συστηματική ανασκόπηση για την πρόβλεψη της συμπεριφοράς των βακτηρίων αλλοίωσης στο νωπό γάλα - *A systematic review to predict the behaviour of spoilage bacteria in raw milk*», Διατμηματικό ΠΜΣ Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. Βαθμός: 10.

Διδακτορικές διατριβές (1)

Ως μέλος ΔΕΠ

- Χατζημπύρου Ναταλία (2025 - σε εξέλιξη). Τίτλος: «Ανάπτυξη και εφαρμογή μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης της συμπεριφοράς ψυχρότροφων παθογόνων/αλλοιωγόνων (σποριογόνων) βακτηρίων και μυκήτων σε γαλακτοκομικά προϊόντα φυτικής προέλευσης - *Development and application of predictive models for the growth of psychrotrophic pathogenic/spoilage (endospore-forming) bacteria and fungi in fermented plant-based dairy analogues*», Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

Συμμετοχή ως μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής προπτυχιακών διατριβών (23)

Συμμετοχή ως μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής μεταπτυχιακών διατριβών (11)

Ως μέλος ΔΕΠ

- Ζάβαλη Παρασκευή (2025). Τίτλος: «Καινοτομίες στις μεθόδους ήπιας επεξεργασίας τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» - *"Innovations in mild processing methods of products of food of animal origin"*, Επιβλέπων: Γεωργόπουλος Θεοφάνης, Διατμηματικό ΠΜΣ Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. Βαθμός: 9.

- Λειβαδίτου Χρυσούλα (2024). Τίτλος: «Επίδραση λειτουργικών εδώδιμων συσκευασιών στην ποιότητα και το χρόνο ζωής φιλέτων κοτόπουλου» - *"Effect of functional edible packages on quality and shelf-life of chicken fillets"*, Επιβλέπων: Μποζιάρης Ιωάννης, Διατμηματικό ΠΜΣ Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. Βαθμός: 10.

- Ρισβάς Παναγιώτης (2024). Τίτλος: «Μετανάλυση μελετών παρουσίας *Campylobacter jejuni* σε πουλερικά και προϊόντα τους» - *"Meta-analysis of studies on the presence of Campylobacter jejuni in poultry and their products"*, Επιβλέπων: Μποζιάρης Ιωάννης, Διατμηματικό ΠΜΣ Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. Βαθμός: 10.

- Χατζημπύρου Ναταλία (2024). Τίτλος: «Ανάπτυξη νέων αλιευτικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας αποθηκευμένα σε εδώδιμες συσκευασίες» - *“Development of new added value seafood products stored in edible packaging”*, Επιβλέπουσα: Παρλαπάνη Φωτεινή, Διατμηματικό ΠΜΣ Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. Βαθμός: 10.
- Μαρμάγγελου Θεοδώρα (2024). Τίτλος: «Ανθεκτικά στα αντιβιοτικά νοσοκομειακά παθογόνα και οι επιπτώσεις τους στη δημόσια υγεία με έμφαση τα παιδιά» - *“Antibiotic-resistant nosocomial pathogens and their impact on public health with emphasis on children”*, Επιβλέπουσα: Παρλαπάνη Φωτεινή, Διατμηματικό ΠΜΣ «Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον», Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Παιδαγωγικού Ειδικής Αγωγής. Βαθμός: 9.
- Τσιόγκα Δήμητρα (2024). Τίτλος: «Υπολείμματα αντιβιοτικών και ανθεκτικοί σε αντιβιοτικά παθογόνοι μικροοργανισμοί στο γάλα. Επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία με έμφαση τα παιδιά» - *“Antibiotic residues and antibiotic-resistant pathogens in milk. Effects on human health with emphasis on children”*, Επιβλέπουσα: Παρλαπάνη Φωτεινή, Διατμηματικό ΠΜΣ «Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον», Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Παιδαγωγικού Ειδικής Αγωγής. Βαθμός: 9,5.
- Ελευθεριάδης Ιωάννης (2024). Τίτλος: «Ο ρόλος των συστατικών οσπρίων και δημητριακών στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των φυτικών υποκατάστατων προϊόντων κρέατος - *The role of leguminous and cereal components in the quality characteristics of plant-based meat analogues*», Επιβλέπων: Γεωργόπουλος Θεοφάνης, Διατμηματικό ΠΜΣ Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. Βαθμός: 10.
- Τσάρα Ευαγγελία (2024). Τίτλος: «Συμπεριφορά της *Listeria monocytogenes* σε καταπονίσεις κατά την επεξεργασία αλιευμάτων - *Behavior of Listeria monocytogenes under stresses imposed by seafood processing conditions*», Επιβλέπων: Μποζιάρης Ιωάννης, Διατμηματικό ΠΜΣ Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. Βαθμός: 10.
- Κυριτσόπουλος Γεώργιος (2023). Τίτλος: «Καταγραφή και ανάλυση των περιπτώσεων βιολογικών κινδύνων σε γαλακτοκομικά προϊόντα που δηλώθηκαν σε χώρες της Ε.Ε. τα τελευταία έτη - *Reporting and analysis of cases of biological hazards in dairy products declared in EU countries in the recent years*», Επιβλέπων: Γιαβάσης Ιωάννης, Διατμηματικό ΠΜΣ Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. Βαθμός: 9,67.
- Γκάνια Αφροδίτη (2023). Τίτλος: «Καταγραφή και ανάλυση των περιπτώσεων βιολογικών κινδύνων σε κρέατα και κρεατοσκευάσματα που δηλώθηκαν σε χώρες της Ε.Ε. τα τελευταία έτη - *Reporting and analysis of cases of biological hazards in meat and meat products declared in EU countries in the recent years*», Επιβλέπων: Γιαβάσης Ιωάννης, Διατμηματικό ΠΜΣ

Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. Βαθμός: 10.

- Τσιαφίτσας Γεώργιος (2023). Τίτλος: «Λειτουργικές ιδιότητες των πρωτεϊνών γάλακτος και η επίδρασή τους στα ποιοτικά χαρακτηριστικά στα τρόφιμα - *Functional properties of milk proteins and their effect on quality characteristics in foods*», Επιβλέπων: Γεωργόπουλος Θεοφάνης, Διατμηματικό ΠΜΣ Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Συνεργαζόμενα Τμήματα Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. Βαθμός: 8,33.

[6.2] ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Προγράμματα Προπτυχιακών Σπουδών

Διδασκαλία Μαθημάτων:

Ως μέλος ΔΕΠ

1. **Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος γάλακτος και προϊόντων του** ME-711 (Υπεύθυνη μαθήματος) (ακαδημαϊκό έτος 2024-2025, 7^ο εξάμηνο)
2. **Υγιεινή, ασφάλεια και εκτίμηση επικινδυνότητας τροφίμων** ME-713 (Υπεύθυνη μαθήματος) (ακαδημαϊκό έτος 2024-2025, 7^ο εξάμηνο)
3. **Νέες τάσεις στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφής (Σεμινάριο)** ME-917 (Διδάσκουσα μαθήματος, 2 διαλέξεις) (ακαδημαϊκό έτος 2024-2025, 9^ο εξάμηνο)
4. **Ποιοτικός έλεγχος και συστήματα διασφάλισης ποιότητας – ασφάλεια τροφίμων** ME-613 (Υπεύθυνη μαθήματος) (ακαδημαϊκό έτος 2023-2024, 2024-2025, 6^ο εξάμηνο)
5. **Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος κρέατος και αλιευμάτων** ME-813 (Υπεύθυνη μαθήματος) (ακαδημαϊκό έτος 2022-2023, 2023-2024, 2024-2025, 8^ο εξάμηνο)
6. **Νομοθεσία Τροφίμων και Διατροφική Πολιτική** ME-814 (Υπεύθυνη μαθήματος) (ακαδημαϊκό έτος 2022-2023, 8^ο εξάμηνο)
7. **Γενική Μικροβιολογία** ΒΠ-313 (Υπεύθυνη μαθήματος) (ακαδημαϊκό έτος 2021-2022, 3^ο εξάμηνο)

Πριν το διορισμό ως μέλος ΔΕΠ

1. **Αυτόνομη διδασκαλία** του προπτυχιακού μαθήματος «**Εισαγωγή στην Επιστήμη Τροφίμων και Τεχνολογία Τροφίμων**» (Θεωρία και Φροντιστήριο) του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (ακαδημαϊκό έτος 2019-2020, 1^ο εξάμηνο), ως Πανεπιστημιακός Υπότροφος στα πλαίσια της Δράσης «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες κατόχους Διδακτορικού 2019-2020 στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας» του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου

Δυναμικού, Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση», με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης, ΕΣΠΑ 2014-2020

2. **Συνδιδασκαλία** του προπτυχιακού μαθήματος «**Βιοτεχνολογία Τροφίμων-Μικροβιακές Ζυμώσεις**» (Εργαστήριο, Υπεύθυνος Καθηγητής: Ιωάννης Γιαβάσης) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Θεσσαλίας (ακαδημαϊκό έτος 2018 - 2019, 4^ο εξάμηνο) ως Ακαδημαϊκός Υπότροφος

3. **Αυτόνομη διδασκαλία** του προπτυχιακού μαθήματος «**Δεοντολογία επαγγέλματος και Νομοθεσία Τροφίμων**» (Θεωρία) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Θεσσαλίας (ακαδημαϊκό έτος 2018 - 2019, 5^ο εξάμηνο) ως Ακαδημαϊκός Υπότροφος

4. **Συνδιδασκαλία** του προπτυχιακού μαθήματος «**Μικροβιολογία Τροφίμων**» (Εργαστήριο, Υπεύθυνος Καθηγητής: Ιωάννης Γιαβάσης) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Θεσσαλίας (ακαδημαϊκό έτος 2018 - 2019, 3^ο εξάμηνο) ως Ακαδημαϊκός Υπότροφος

Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών

Διδασκαλία Μαθημάτων:

Ως μέλος ΔΕΠ

1. Διάλεξη με τίτλο: «**Προσδιορισμός Επικινδυνότητας και Ασφάλεια Τροφίμων**» (06/02/2023, 23/01/2024) στα πλαίσια του μεταπτυχιακού μαθήματος «**Νομοθεσία και Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης**» του Διατμηματικού ΠΜΣ «**Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης**» του Τμήματος Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

2. Διάλεξη με τίτλο: «**Μοντέρνες και μοριακές μέθοδοι προσδιορισμού μικροοργανισμών-Εφαρμογές στα τρόφιμα**» (13/12/2023, 11/12/2024) στα πλαίσια του μεταπτυχιακού μαθήματος «**Έλεγχος Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης**» του Διατμηματικού ΠΜΣ «**Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης**» του Τμήματος Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

[6.3] ΑΛΛΗ ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Ως μέλος ΔΕΠ

1. Διαλέξεις με τίτλο: «**Linking dietary exposure and risk assessment of mycotoxins**» και «**Hands-on training on quantitative mycotoxin exposure assessment: case study on bread products**» στα πλαίσια του 2^{ου} Θερινού Σχολείου που διοργανώθηκε από το ερευνητικό ευρωπαϊκό (Horizon) πρόγραμμα FunShield4Med (Food Safety Mycotoxins & Climate change) και φιλοξενήθηκε στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (13/06/2024)

2. Διδασκαλία με τίτλο «Ποσοτική εκτίμηση της διάρκειας ζωής και μικροβιακής ασφάλειας τροφίμων» και «Περιπτωσιακή Μελέτη Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων» και παραγωγή εκπαιδευτικού υλικού στα πλαίσια του εκπαιδευτικού προγράμματος επιμόρφωσης «Ποιοτικός έλεγχος Τροφίμων – Μέθοδοι ελέγχου και εκτίμησης ποιότητας, διάρκειας ζωής και ασφάλειας τροφίμων» από το Κέντρο Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης (Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ) του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Απρίλιος - Μάιος (15 ώρες) 2021.

Πριν το διορισμό ως μέλος ΔΕΠ

1. **Συμμετοχή στην εκπαίδευση** 3 επιθεωρητών από το Κόσοβο μέσω του προγράμματος ΤΑΙΕΧ: Study Visit on Shelf Life of Food Products που οργανώθηκε σε συνεργασία με τον ΕΦΕΤ και το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (21-25/01/2019). Αντικείμενο εκπαίδευσης: **Hands-on training on shelf-life assessment of dairy products using PMP** (25/01/2019)

7. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

Τα ερευνητικά ενδιαφέροντα καλύπτουν ένα ευρύ φάσμα θεμάτων της Επιστήμης Τροφίμων που αφορούν στις διεργασίες συντήρησης, τη μικροβιολογία, την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων:

Ποιότητα των Τροφίμων. Μελέτη της κινητικής των μεταβολών (μικροβιολογικών, φυσικοχημικών, οργανοληπτικών) που συντελούν στην αλλοίωση ή την απώλεια ποιότητας και διατροφικής αξίας των τροφίμων.

Ασφάλεια των Τροφίμων. Μελέτη της παρουσίας και ανάπτυξη μεθόδων ελέγχου των μικροβιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων στα τρόφιμα. Μελέτη της επίδρασης των μεθόδων επεξεργασίας και των συνθηκών συντήρησης στην παρουσία και συγκέντρωση των κινδύνων στα τρόφιμα.

Ποσοτική Μικροβιολογία. Μελέτη της επίδρασης ενδογενών και εξωγενών παραγόντων όπως η θερμοκρασία, η ενεργότητα του νερού του τροφίμου, το pH, η μερική πίεση αερίων συσκευασίας ελεγχόμενης ατμόσφαιρας, η συγκέντρωση αντιμικροβιακών ουσιών στην ανάπτυξη παθογόνων και αλλοιωγόνων μικροοργανισμών και μαθηματική περιγραφή των επιδράσεων αυτών με στόχο την ανάπτυξη δραστικών εργαλείων (μαθηματικά μοντέλα) για την αριστοποίηση της ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων. Ενσωμάτωση των μαθηματικών μοντέλων σε φιλικά προς το χρήστη λογισμικά για την εύκολη χρήση από τη βιομηχανία τροφίμων.

Ανάλυση επικινδυνότητας. Προσδιορισμός επικινδυνότητας, διαχείριση και επικοινωνία των κινδύνων. Εντοπισμός των σημαντικών παραμέτρων για την ασφάλεια των τροφίμων και αναγνώριση των δραστικότερων παρεμβάσεων για τη βελτίωσή της.

Μικροβιολογικός προσδιορισμός επικινδυνότητας νέας γενιάς (Next-generation quantitative microbial risk assessment)

Χημικός προσδιορισμός επικινδυνότητας μυκοτοξινών σε τρόφιμα

Προσδιορισμός του μικροβιώματος των τροφίμων με τη χρήση εργαλείων μαζικής αλληλούχησης (Next-Generation Sequencing).

Τεχνολογία και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης με βιολειτουργικές ιδιότητες.

8. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Πριν το διορισμό ως μέλος ΔΕΠ

Η Δρ. Μυρσίνη Κακαγιάννη έχει συμμετάσχει με έμμισθη απασχόληση ως Επιστημονικός Συνεργάτης ή ως Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια στα παρακάτω χρηματοδοτούμενα ανταγωνιστικά ερευνητικά προγράμματα (2 διεθνή και 5 εθνικά):

[8.1] “Ωφέλιμοι Μικροοργανισμοί για τη βελτίωση της αντιμετώπισης εχθρών στην αειφόρο παραγωγή τομάτας” (BeMOST)

Φορέας χρηματοδότησης: Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛΙΔΕΚ)

Φορέας υλοποίησης: Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας Φυτών και Περιβάλλοντος, Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Σχολή Επιστημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (13/11/2020 - 26/03/2021).

Πακέτα εργασίας: ΠΕ3 - Ρυθμιστικά μονοπάτια αλληλεπιδράσεων μικροοργανισμών – αρθροπόδων στην τομάτα με παραδοτέα: μέρος του Π3.1: Έκφραση γονιδίων σε φυτά εποικισμένα με μικροοργανισμούς (μύκητες/βακτήρια) και αντοχή σε φυτοφάγα αρθρόποδα (Έκθεση), μέρος του Π3.3: Αλληλούχιση μεταγραφώματος/προφίλ γονιδιακής έκφρασης για τον καλύτερο συνδυασμό μικροοργανισμού-αρθροπόδου (μέρος έκθεσης), ΠΕ5 – Αξιολόγηση της βιολογικής καταπολέμησης εχθρών με ωφέλιμους μικροοργανισμούς στο θερμοκήπιο με παραδοτέα: μέρος του Π5.1: Αποτελεσματικότητα επαγόμενης αντοχής από μικροοργανισμούς έναντι φυτοφάγων αρθροπόδων στο θερμοκήπιο (μέρος έκθεσης), ΠΕ6 – Διάχυση και δημοσιότητα με παραδοτέα: μέρος του Π6.3: Έκθεση δραστηριοτήτων διάχυσης (μήνα 12, 24), ΠΕ7 – Διαχείριση έργου με παραδοτέα: μέρος του Π7.2: Ετήσια Έκθεση 1ου έτους.

[8.2] “Δημιουργία εθνικού ερευνητικού δικτύου στην αλυσίδα αξίας της «Ελιάς»”

Φορέας χρηματοδότησης: Ευρωπαϊκή Ένωση, ΕΤΠΑ και Εθνικούς πόρους.

Φορέας υλοποίησης: Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας Φυτών και Περιβάλλοντος, Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Σχολή Επιστημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (4/3/2019 - 29/10/2020).

Πακέτα εργασίας: ΕΕ3 Υποέργου 1: Εφαρμογή μεταγραφωμικής, πρωτεομικής, μεταβολομικής, ιονομικής και μεταγονιδιωμικής ανάλυσης στις εμβληματικές ποικιλίες (προσδιορισμός του μικροβιώματος με τη χρήση εργαλείων μαζικής αλληλούχισης σε εμβληματικές ποικιλίες ελιάς, καθώς και της επίδρασης/ σύνδεσης με σημαντικούς βιολογικούς και αβιοτικούς παράγοντες).

[8.3] “Quantitative Tools for Sustainable Food and Energy in the food chain (Q-Safe)”

Φορέας χρηματοδότησης: Commission of the European Communities – Research Directorate General, Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας με πόρους του 6^{ου} Προγράμματος Πλαισίου.

Φορέας υλοποίησης: Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού

Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (01/07-31/12/2015, 01-31/08/2017).

Πακέτα εργασίας: Preparation of course material and finalization of teaching programme, Revision and preparation of course material and finalization of teaching programme of the 2nd year, E-learning course on Predictive Modelling, Quantitative Risk Assessment and Life Cycle Analysis in Food Science and Bioscience/Coordination of the results of Q-safe outputs, Production of proceedings book and online availability στα πλαίσια του ΠΕ: "Course development of intensive programme").

[8.4] «Λειτουργικά γαλακτοκομικά προϊόντα και προϊόντα κρέατος υψηλής προστιθέμενης αξίας, ζυμούμενα ή εμπλουτισμένα με νέους προβιοτικούς μικροοργανισμούς απομονωμένους από παραδοσιακά Ελληνικά προϊόντα». (ProbioDairyMeat)

Φορέας χρηματοδότησης: Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης – ΕΤΠΑ), Εθνικοί Πόροι μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα» (ΕΠΑΝ-II) και από τα Επιχειρησιακά Προγράμματα (ΠΕΠ) του Εθνικού Στρατηγικού Πλαισίου Αναφοράς (ΕΣΠΑ)

Φορέας υλοποίησης: Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (11/01-10/11/2014, 26/02-30/06/2015, 29/07-31/10/2015).

Πακέτα εργασίας: Μικροεγκλεισμός προβιοτικών καλλιεργειών για χρήση σε γαλακτοκομικά προϊόντα και προϊόντα κρέατος

[8.5] «ΘΑΛΗΣ-ΕΜΠ: Ανάπτυξη, μαθηματική περιγραφή και άριστος σχεδιασμός καινοτόμων μη θερμικών τεχνολογιών για την επεξεργασία, συσκευασία, διακίνηση και αποθήκευση τροφίμων βελτιωμένης ποιότητας και ασφάλειας»

Φορέας χρηματοδότησης: Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευσης και Δια Βίου Μάθησης, Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο) και από Εθνικούς πόρους

Φορέας υλοποίησης: Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (12/03/2013-30/11/2015).

Πακέτα εργασίας: Μελέτη της επίδρασης της ωσμωτικής αφυδάτωσης, της ενεργούς συσκευασίας, των αντιμικροβιακών μεμβρανών σε παθογόνους και αλλοιωγόνους μικροοργανισμούς τροφίμων ζωικής και φυτικής προέλευσης, Κινητική μελέτη απόκρισης ενζυμικών και πρωτότυπων μικροβιακών ολοκληρωτών, Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων της επίδρασης της υψηλής υδροστατικής πίεσης σε ενδογενή ένζυμα και ποιοτικά χαρακτηριστικά τροφίμων, της ωσμωτικής αφυδάτωσης σε αλλοιωγόνους και παθογόνους μικροοργανισμούς, σχεδιασμός διεργασιών υψηλής υδροστατικής πίεσης και ωσμωτικής αφυδάτωσης - επιλογή βέλτιστων συνθηκών επεξεργασίας για την παραγωγή τροφίμων βελτιωμένης ποιότητας και ασφάλειας, ανάπτυξη αλγόριθμου συσχέτισης της ενεργού συσκευασίας και των αντιμικροβιακών μεμβρανών με το ρυθμό μικροβιολογικής ανάπτυξης κατά την αποθήκευση συσκευασμένων τροφίμων, ανάπτυξη αλγόριθμου συσχέτισης της

απόκρισης των ενζυμικών και μικροβιολογικών ολοκληρωτών με την εναπομείνουσα διάρκεια ζωής των τροφίμων σε όλα τα στάδια της ψυκτικής αλυσίδας

[8.6] «Κατανόηση της επίδρασης των παραγωγικών διαδικασιών στην οικολογία των μικροοργανισμών που αλλοιώνουν – επιμολύνουν προϊόντα γάλακτος (ESL, εβαπορέ) και φρέσκων χυμών φρούτων – ανάπτυξη μοριακών μεθοδολογιών και μαθηματικών μοντέλων για την πρόβλεψη του χρόνου ζωής τους»

Φορέας χρηματοδότησης: Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης – ΕΤΠΑ) και Εθνικοί Πόροι μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα» (ΕΠΑΝ-II) και από τα Επιχειρησιακά Προγράμματα (ΠΕΠ) του Εθνικού Στρατηγικού Πλαισίου Αναφοράς (ΕΣΠΑ)

Φορέας υλοποίησης: Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (01/12/2011-30/11/2012).

Πακέτα εργασίας: Ανάπτυξη ποσοτικών εργαλείων (μαθηματικά μοντέλα) πρόβλεψης της μικροβιακής συμπεριφοράς και της διάρκειας ζωής των προϊόντων

[8.7] «Βελτίωση της ποιότητας και ασφάλειας βοδινού κρέατος και προϊόντων του για τον καταναλωτή στην παραγωγή και επεξεργασία» (ProSafeBeef)

Φορέας χρηματοδότησης: Ευρωπαϊκή Ένωση, 6^ο Κοινοτικό Πλαίσιο Στήριξης (6FP, FOOD-CT-2006-36241)

Φορέας υλοποίησης: Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (01/07/2011-30/11/2011, 16/05/2011-30/06/2011, 01/02/2011-31/03/2011, 01-31/07/2010).

Πακέτα εργασίας: Draft risk assessment models for vtec, campylobacter, listeria monocytogenes, salmonella (qualitative or quantitative models) depending on the epidemiological data on their importance on fresh beef products and selected beef products, Data on effect of marination as new processing method on beef safety/spoilage stored at refrigeration/abuse temperatures, Προσδιορισμός επικινδυνότητας, διάχυση αποτελεσμάτων

9. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΗ ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

[9.1] “Quantitative Tools for Sustainable Food and Energy in the food chain (Q-Safe)”

Φορέας χρηματοδότησης: Commission of the European Communities – Research Directorate General, Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας με πόρους του 6^{ου} Προγράμματος Πλαισίου.

Φορέας υλοποίησης: Department of Food Studies and Environmental Health, Faculty of Health Sciences, University of Malta (Student Placement στα πλαίσια της δράσης «Strategic Partnerships» Erasmus+) (30/09-28/11/2015). Επιβλέπων Καθηγητής: Vasilis Valdramidis

10. ΚΑΤΑΘΕΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΤΑΣΕΩΝ

Ως μέλος ΔΕΠ

Ως Επιστημονική Υπεύθυνη (3)

[10.1] «Integration of ‘Omics’-based technologies into Quantitative Microbial Risk Assessment using *Listeria monocytogenes* as a case study» (QList) (Proposal’s Number: 23642)
- Υποβληθείσα πρόταση στο πλαίσιο της αρ. πρωτ. 70402/28-07-2023 προκήρυξης «3ης Προκήρυξης Ερευνητικών Έργων ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. για την ενίσχυση Μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών», η οποία χρηματοδοτείται από πόρους του Ταμείου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας στο πλαίσιο της Έγκρισης ετήσιου προγραμματισμού των δράσεων και κατανομή πόρων του Ελληνικού Ιδρύματος Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.) για το έτος 2023. Βαθμολογία: αξιολόγηση Α κατά 16^η φθίνουσα συνολική βαθμολογία σύμφωνα με τον Πίνακα Προσωρινής Κατάταξης Επιλαχουσών Προτάσεων).

[10.2] «‘Omics’-based technologies in the development of a quantitative microbial risk assessment of *Listeria monocytogenes*» (LOTUS) (Proposal’s Number: 14896) - Υποβληθείσα πρόταση στο πλαίσιο της αρ. πρωτ. 52921/25-08-2022 προκήρυξης «Χρηματοδότηση της Βασικής Έρευνας (Οριζόντια υποστήριξη όλων των Επιστημών) (ID 16618 – Υποέργο 1 (MIS: 5163923)), Εθνικό Σχέδιο Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας (Ελλάδα 2.0), Υποδράση 1: Χρηματοδότηση Νέων Ερευνητών/τριών», η οποία χρηματοδοτείται από πόρους του Ταμείου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας στο πλαίσιο της Δράσης «Ενίσχυση Βασικής και Εφαρμοσμένης Έρευνας» και Φορέα Υλοποίησης το ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.. Βαθμολογία: αξιολόγηση Α κατά 16^η φθίνουσα συνολική βαθμολογία σύμφωνα με τον Πίνακα Προσωρινής Κατάταξης Επιλαχουσών Προτάσεων).

[10.3] «Ασφάλεια και ανάλυση μικροβιολογικής επικινδυνότητας σε ΤΥΡιά ορού γάλακτος ΘΕΣΣαλίας - ΘΕΣΣ-A-TYP» (Κωδικός ID: 343) - Υποβληθείσα πρόταση στο πλαίσιο της «αρ. πρωτ. 16188/21/ΓΠ/10-09-2021 Προκήρυξης προγράμματος ενίσχυσης της έρευνας νέων μελών ΔΕΠ του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στο πλαίσιο λειτουργίας της Δομής Έρευνας, Καινοτομίας και Αριστείας (ΔΕΚΑ) του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας». Βαθμολογία: 74.67/100 (4^η κατά φθίνουσα βαθμολογική σειρά σύμφωνα με τον πίνακα επιλαχόντων προτάσεων).

Ως Μέλος Ερευνητικής Ομάδας (και συμμετοχή στη συγγραφή των προτάσεων χρηματοδότησης ερευνητικών προγραμμάτων) (10)

[10.1] «Ανάδειξη μικροβιακής ποικιλότητας της Θεσσαλίας και δημιουργία αποθετηρίου μικροοργανισμών με εφαρμογή στην αγροδιατροφή και το περιβάλλον - Microbial repository development highlighting Thessaly's microbial diversity focused on agri-food and environmental applications (MicroBank) (MIS: 6018564, ID Δελτίου: 40470)» ως μέλος της Επιστημονικής Ομάδας – Επιστημονική Υπεύθυνη: Χρυσάνθη Πατεράκη (Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας). Υποβληθείσα πρόταση (02/12/2024) στο πλαίσιο της προκήρυξης Ενίσχυση των ερευνητικών υποδομών και του εξοπλισμού δημόσιων φορέων Έρευνας που εδρεύουν στη Θεσσαλία, στους τομείς προτεραιότητας της RIS3 2024. Βαθμολογία: Αναμένεται.

[10.2] «Beyond Cows: High-Value Dairy from Minor Animal Species (HARMONISE)» as a Secondary Proposer (Cyprus University of Technology, Photis Papademas: Coordinator)

(Proposal Reference: OC-2024-1-28088) - Υποβληθείσα πρόταση στο πλαίσιο της OC-2024-1 Προκήρυξης COST European Cooperation In Science and Technology. Βαθμολογία: Αναμένεται.

[10.3] «Sustainable Exploitation and Application of Wild Invasive Seaweeds Network (SEAWISE)» as a Secondary Proposer (Associated Laboratory for Green Chemistry (LAQV) of the Network of Chemistry and Technology (REQUIMTE), University of Porto, Clara Grosso: Coordinator) (Proposal Reference: OC-2024-1-27733) - Υποβληθείσα πρόταση στο πλαίσιο της OC-2024-1 Προκήρυξης COST European Cooperation In Science and Technology. Βαθμολογία: Αναμένεται.

[10.4] «Στρατηγική συμμαχία για την πρόληψη των μικροβιακών κινδύνων και τη θωράκιση της ασφάλειας των οστρακοειδών ελληνικής καλλιέργειας (ShellSafe) (ΥΠ42_958724)» ως μέλος της Επιστημονικής Ομάδας - Επιστημονική Υπεύθυνη: Φωτεινή Παρλαπάνη (Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας). Υποβληθείσα πρόταση (21/06/2024) στο πλαίσιο της προκήρυξης ΔΡΑΣΗ II: ΣΥΜΠΡΑΞΕΙΣ ΕΡΕΥΝΗΤΩΝ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ Α.Ε.Ι - SUB4: «Εμπιστοσύνη στα Αστέρια μας/Trust Your Stars» (κωδικό ΟΠΣ: ΤΑ 5180519). Βαθμολογία: Αναμένεται.

[10.5] « Minimising climate impact on aquaculture: mitigation and adaptation solutions for future climate regimes (AquaClime)» as a Team Member (University of Thessaly) - Υποβληθείσα πρόταση στο πλαίσιο της προκήρυξης Call: HORIZON-CL6-2024-FARM2FORK-01 (Fair, healthy and environmentally friendly food systems from primary production to consumption), Topic: HORIZON-CL6-2024-FARM2FORK-02-7-two-stage, Type of Action: HORIZON-IA. Βαθμολογία: Αναμένεται.

[10.6] «TRANSFORMATIVE TECHNOLOGIES FOR PRODUCING FUNCTIONAL AND SUSTAINABLE MINIMALLY PROCESSED FOOD PRODUCTS FROM LEGUMES (ULTRAFRACTION)» as a Team Member and Secondary Proposer (University of Thessaly (Parlapani Foteini: Coordinator)) (Proposal Number: 101181207) - Υποβληθείσα πρόταση στο πλαίσιο της προκήρυξης Call: HORIZON-CL6-2024-FARM2FORK-01 (Fair, healthy and environmentally-friendly food systems from primary production to consumption), Topic: HORIZON-CL6-2024-FARM2FORK-01-2, Type of Action: HORIZON-RIA. Βαθμολογία: 14/15, Απορρίφθηκε.

[10.7] «Thessaly surface and groundwater microbiological and chemical risk assessment after the recent floods using the One-Health approach» (THES-WATER-1-HEALTH) ως μέλος της Επιστημονικής Ομάδας (Proposal's Number: 23546) – **Επιστημονικός Υπεύθυνος: Θεόφιλος Παπαδόπουλος (ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ).** Υποβληθείσα πρόταση στο πλαίσιο της αρ. πρωτ. 70402/28-07-2023 προκήρυξης «3ης Προκήρυξης Ερευνητικών Έργων ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. για την ενίσχυση Μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών», η οποία χρηματοδοτείται από πόρους του Ταμείου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας στο πλαίσιο της Έγκρισης ετήσιου προγραμματισμού των δράσεων και κατανομή πόρων του Ελληνικού Ιδρύματος Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.) για το έτος 2023. Βαθμολογία: αξιολόγηση Α κατά 17^η φθίνουσα συνολική βαθμολογία σύμφωνα με τον Πίνακα Προσωρινής Κατάταξης Επιλαχουσών Προτάσεων).

[10.8] «Rapid early warning and monitoring systems for mycotoxin contamination along the whole production chain of key cereals and dairy products in Africa - RASFFRICA» as a Team Member and Secondary Proposer (University of Thessaly (Parlapani Foteini): Coordinator) (Proposal Number: 101136683) - Υποβληθείσα πρόταση στο πλαίσιο της προκήρυξης Call: HORIZON-CL6-2023-FARM2FORK-01 (Fair, healthy and environmentally-friendly food systems

from primary production to consumption), Topic: HORIZON-CL6-2023-FARM2FORK-01-20, Type of Action: HORIZON-RIA. Βαθμολογία: **11/15** (απορρίφθηκε).

[10.9] «Non-cow milk chain: From agricultural heritage to high value end products - NoC MiNe - Non cow milk network» as a **Secondary Proposer (University of Thessaly, (Malissiova Eleni: Coordinator)** (Proposal Reference: OC-2021-1-25546, OC-2022-1-25925, OC-2023-1-26635) - Υποβληθείσα πρόταση στο πλαίσιο της OC-2021-1, OC-2022-1 και OC-2023-1 Προκήρυξης COST European Cooperation In Science and Technology. Βαθμολογία: OC-2021-1-25546: **33/50** (απορρίφθηκε), OC-2022-1-25925: **43/50** (απορρίφθηκε), OC-2023-1-26635: **35/50** (απορρίφθηκε).

[10.10] «Harmonising microbiome studies and metadata curation for monogastric livestock and food production - MGBiomS-PLUS» as a **Secondary Proposer (University of Hohenheim (Amélia Camarinha Silva: Coordinator)** (Proposal Reference: OC-2023-1-26397) - Υποβληθείσα πρόταση στο πλαίσιο της OC-2023-1 Προκήρυξης COST European Cooperation In Science and Technology. Βαθμολογία: **33/50** (απορρίφθηκε).

11. ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΤΑΣΕΩΝ

Ως μέλος ΔΕΠ

Ως Μέλος Ερευνητικής Ομάδας (και συμμετοχή στη συγγραφή των προτάσεων χρηματοδότησης ερευνητικών προγραμμάτων) (6)

[11.1] «Flavour, oDour and tExture improvements of pLant-based dalry produCts using microblal fermentatiOn prodUctS (DELICIOUS)» as a **Team Member (RISE PROCESSUM AB (Charilaos Xiros: Coordinator))** (Proposal Number: 101181822) - Υποβληθείσα πρόταση στο πλαίσιο της προκήρυξης Call: HORIZON-CL6-2024-FARM2FORK-01 (Fair, healthy and environmentally-friendly food systems from primary production to consumption), Topic: HORIZON-CL6-2024-FARM2FORK-01-9, Type of Action: HORIZON-IA. Εγκρίθηκε (20/06/2024), Έναρξη: 01/11/2024. (Π.Θ. 225.000€)

[11.2] «Heterologous synthesis of exopolysaccharides from Lactic Acid Bacteria» (KE: 7742)

Φορέας Χρηματοδότησης: Χρηματοδότηση από Company Name: "Vemico Ltd" a company registered in England and Wales, of Amelia House, Crescent Road, Worthing, West Sussex, BN11 1RL, United Kingdom. Έναρξη: 19-03-2024. Συντονιστής ΠΘ: Θεόδωρος Γούλας, **Αναπληρώτρια Επιστημονικά Υπεύθυνη έργου: Μυρσίνη Κακαγιάννη** (Π.Θ. 12.000€)

[11.3] «Transfer of antibiotic resistance genes between foodborne bacteria in aquaculture facilities and seafood - TranSeafood» (ID 16591 – Υποέργο 1 (MIS: 5163923))

Φορέας Χρηματοδότησης: Χρηματοδότηση της Βασικής Έρευνας (Οριζόντια υποστήριξη όλων των Επιστημών) (Υποέργο 1 (MIS: 5163923)), Εθνικό Σχέδιο Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας (Ελλάδα 2.0), Υποδράση 1: Χρηματοδότηση Νέων Ερευνητών/τριών», η οποία χρηματοδοτείται από πόρους του Ταμείου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας στο πλαίσιο της Δράσης «Ενίσχυση Βασικής και Εφαρμοσμένης Έρευνας» και Φορέα Υλοποίησης το ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. Έναρξη: 23/04/2024. Συντονιστής ΠΘ: Φωτεινή Παρλαπάνη (Π.Θ. 170.000€)

[11.4] “Excellence hub in green technologies: Introducing innovation ecosystems in the Mediterranean food value chain” (EXCEL4MED)

Φορέας χρηματοδότησης: European Union’s Horizon Europe Research and Innovation Programme (Grant agreement ID: 101087147)

Φορέας υλοποίησης: Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΕΚΠΑ) (01/10-30/11/2023, 01/01-31/01/2024, 16/03-15/09/2024), Συντονιστής ΕΚΠΑ: Βασίλειος Βαλδραμίδης

Πακέτα εργασίας: WP2 - Interpretation of living lab activities outcomes in relation to consumer perceptions, WP3 - Joint R&I project consolidating academia business linkages (production of novel added-value food products by proposing novel strategies for the green extraction of pomegranate and citrus and their by-products and establishment of green technologies for juice sugar breakdown conversion, review of quantitative methods to optimise the extraction for identifying the optimal conditions to increase their yield).

[11.5] “Ερευνητικές δράσεις για τη μελέτη της επίδρασης τριτερπενίων στην απόκριση φυτών σε αβιοτικές καταπονήσεις”

Φορέας χρηματοδότησης: ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΕΙΣ ΑΛΛΩΝ ΕΡΓΩΝ (Ε.Υ.), διάφοροι φορείς

Φορέας υλοποίησης: Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας Φυτών & Περιβάλλοντος, Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Σχολή Επιστημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (01/11 - 30/11/2023), Συντονιστής ΠΘ: Καλλιόπη Παπαδοπούλου

Πακέτα εργασίας: Συμμετοχή στην αξιολόγηση τερπενίων στη δραστικότητα βακτηριακών στελεχών *Nitrobacter*

[11.6] «Βελτίωση της διατροφής, της υγείας και παραγωγικότητας των ζώων και της ποιότητας του κρέατος μέσω της χρήσης φυσικών αντιοξειδωτικών-αντιμικροβιακών πολυφαινόλων στη διατροφή των ζώων» - INNOVAPOULTRY (M16SYN2-00322)

Φορέας Χρηματοδότησης: Μέτρο 16 "Συνεργασία" (Υπομέτρο 16.1-16.2, Επιχειρησιακό Σχέδιο Δράσης 2: Υλοποίηση του Επιχειρησιακού Σχεδίου (project) των Επιχειρησιακών Ομάδων της ΕΣΚ για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας), Έναρξη: 27/05/2022. Συντονιστής ΠΘ: Ιωάννης Γιαβάσης (Π.Θ. 79.125€)

[11.7] «Ανάπτυξη και εφαρμογή διαμορφωμένων (ενθυλακωμένων) ενδοφυτικών μυκήτων για την ανάπτυξη στρατηγικών προώθησης της ευρωστίας των φυτών – FORFUN (T2ΕΔΚ-03311).

Φορέας Χρηματοδότησης: ΓΓΕΤ, Πρόγραμμα Ενιαία Δράση Κρατικών Ενισχύσεων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης & Καινοτομίας «ΕΡΕΥΝΩ –ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ –ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ» Β' Κύκλος του Ε.Π. «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία (ΕΠΑνΕΚ)», ΕΣΠΑ 2014 –2020. Επιστημονική Υπεύθυνη για το ΠΘ: Καλλιόπη Παπαδοπούλου (Π.Θ. 42.000€)

12. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ - ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Ως μέλος ΔΕΠ

[12.1] Συμμετοχή στην Αποτύπωση στρατηγικής του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (Συνέλευση 11η – 8-7-2021)

[12.2] Συμμετοχή στην επιτροπή της ΟΜΕΑ του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (αρ. πρακτικού ΓΣ 3/29-02-2024).

[12.3] Συμμετοχή ως Αναπληρωματικό Μέλος στις επιτροπές δεοντολογίας, πρακτικής άσκησης και Erasmus του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (αρ. πρακτικού ΓΣ 3/29-02-2024).

[12.4] Συμμετοχή στην Ομάδα Προβολής και Δημοσιότητας (διαχείριση της ιστοσελίδας, linkedin) του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (Συνέλευση 11η – 8-7-2021, αρ. πρακτικού ΓΣ 3/29-02-2024)

[12.5] Συμμετοχή στην Κατανομή Δαπανών και την Επιτροπή αξιολόγησης χρήσης και λειτουργίας υποδομών και εργαστηριακού εξοπλισμού του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (Συνέλευση 11η – 8-7-2021).

[12.6] Συμμετοχή στην Κατανομή Υπεύθυνων Μαθημάτων του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (Συνέλευση 11η – 8-7-2021).

[12.7] Συμμετοχή στην Αντιστοίχιση Μαθημάτων για Κατατακτήριες Εξετάσεις του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (αρ. πρακτικού ΓΣ 3/29-02-2024).

[12.8] Συμμετοχή στην Επιτροπή Αξιολόγησης Υποψηφίων Διδασκόντων για την Απόκτηση ακαδημαϊκής διδακτικής εμπειρίας στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας για τα ακαδημαϊκά έτη 2021-2022 και 2024-2025 (Συνέλευση 11η – 8-7-2021, αρ. πρακτικού ΓΣ 4/14-03-2024, αρ. πρακτικού ΓΣ 12/05-09-2024, αρ. πρακτικού ΓΣ 13/09-09-2024, αρ. πρακτικού ΓΣ 16/07-10-2024, αρ. πρακτικού ΓΣ 22/13-12-2024, αρ. πρακτικού ΓΣ 1/07-01-2025, αρ. πρακτικού ΓΣ 2/16-01-2025).

[12.9] Συμμετοχή στην Επιτροπή Αξιολόγησης Υποψηφίων Διδασκόντων Π.Δ. 407/80 για το Χειμερινό Εξάμηνο του Ακ. Έτους 2021-2022 (Συνέλευση 9η – 01-06-2021).

[12.10] Συμμετοχή στην Επιτροπή Αξιολόγησης Εντεταλμένων Διδασκόντων για το Εαρινό Εξάμηνο του Ακ. Έτους 2023-2024 και 2024-2025 (αρ. πρακτικού ΓΣ 3/29-02-2024, αρ. πρακτικού ΓΣ 5/13-02-2025).

[12.11] Συμμετοχή στην Επιτροπή Αξιολόγησης Κατατακτηρίων Εξετάσεων για το ακαδημαϊκό έτος 2024-2025 (αρ. πρακτικού ΓΣ 12/05-09-2024)

Πριν το διορισμό ως μέλος ΔΕΠ

[12.12] Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής του Q-Safe International conference of Predictive Modelling, Quantitative Risk Assessment and Life Cycle Analysis in Food Science and Biosciences, Syros Island, Greece. 10 – 12 Απριλίου 2017

[12.13] “Quantitative Tools for Sustainable Food and Energy in the food chain (Q-Safe)”

Φορέας χρηματοδότησης: Commission of the European Communities – Research Directorate General, Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας με πόρους του 6^{ου} Προγράμματος Πλαισίου.

Φορέας υλοποίησης: Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων (01/07-31/12/2015). Υπεύθυνος Καθηγητής – Επιστημονικός Υπεύθυνος (Ελλάδα): Κωνσταντίνος Κουτσουμανής

Πακέτα εργασίας: Coordination of the results of Q-safe outputs, διοικητική και οικονομική διαχείριση στα πλαίσια του ΠΕ: “Course development of intensive programme”).

13. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ (ΣΥΝΟΛΟ: 60)

Scopus ετεροαναφορές: 146, h-index 7 (από 2016 – σήμερα)

Google Scholar citations: 211, h-index: 8, και i10-index 8 (από 2016 - σήμερα)

Scimago Journal & Country Rank: Q1 για 11/14 δημοσιεύσεις σε περιοδικά

13.1 ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ (4)

[13.1.1] Διδακτορική Διατριβή (2018): «Ανάπτυξη και εφαρμογή μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης της συμπεριφοράς θερμόφιλων σποριογόνων βακτηρίων στα τρόφιμα». Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

[13.1.2] Μεταπτυχιακή Διατριβή (2010): «Εκτίμηση της ανάπτυξης του βακτηρίου *Escherichia coli* O157:H7 σε βόειο κρέας κατά τη συντήρησή του στην ελληνική ψυκτική αλυσίδα». Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

[13.1.3] Πτυχιακή Διατριβή (2008): «Προσδιορισμός της ανοσοτροποποιητικής δράσης διαφόρων στελεχών γαλακτικών βακτηρίων στο ραχιαίο αεροθύλακα ποντικών & επίμυων» Τμήμα Βιολογίας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

[13.1.4] Πρακτική Εργασία (2007): «Ανοσοφαινοτυπικός προσδιορισμός των λευκών αιμοσφαιρίων και διάγνωση της Β-Χρόνιας Λεμφοκυτταρικής Λευχαιμίας (B-CLL)» Εργαστήριο Αιματολογίας, Θεαγένειο Νοσοκομείο Θεσσαλονίκης.

13.2 ΑΡΘΡΑ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ (15/1 submitted)

[13.2.1] Kourelis A., Zinonos I., **Kakagianni M.**, Christidou A., Christoglou N., Yiannaki E., Testa T., Kotzamanidis C., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. and Yiangou M. (2010). Validation of the dorsal air pouch model to predict and examine immunostimulatory responses in the gut. *Journal of Applied Microbiology*, 108(1), 274-284. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2672.2009.04421.x>. (IF=4.0, Q2)

[13.2.2] **Kakagianni M.**, Gougouli M. and Koutsoumanis K.P. (2016). Development and application of *Geobacillus stearothermophilus* growth model for predicting spoilage of evaporated milk. *Food Microbiology*, 57, 28-35. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2016.01.001>. (IF=5.3, Q1)

[13.2.3] **Kakagianni M.**, Aguirre J.S., Lianou A. and Koutsoumanis K.P. (2017). Effect of storage temperature on the lag time of *Geobacillus stearothermophilus* individual spores. *Food Microbiology*, 67, 76-84. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2017.04.009>. (IF=5.3, Q1)

[13.2.4] **Kakagianni M.**, Kalantzi, K., Beletsiotis, E., Ghikas, D., Lianou, A. and Koutsoumanis, K.P. (2018). Development and validation of predictive models for the effect of storage temperature and pH on the growth boundaries and kinetics of *Alicyclobacillus acidoterrestris* ATCC 49025 in fruit drinks. *Food Microbiology*, 74, 40-49. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2018.02.019>. (IF=5.3, Q1)

[13.2.5] **Kakagianni M.** and Koutsoumanis, K.P. (2018). Mapping the risk of evaporated milk spoilage in the Mediterranean region based on the effect of temperature conditions on *Geobacillus stearothermophilus* growth. *Food Research International*, 111, 104-110. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.05.002>. (IF=8.1, Q1)

[13.2.6] **Kakagianni M.** and Koutsoumanis, K.P. (2019). Assessment of *Escherichia coli* O157:H7 growth in ground beef in the Greek chill chain. *Food Research International*, 123, 590-600. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.05.033>. (IF=8.1, Q1)

[13.2.7] **Kakagianni M.**, Chatzitzika, C. Koutsoumanis, K.P. and Valdramidis, V. (2020). The impact of high-power ultrasound for controlling spoilage by *Alicyclobacillus acidoterrestris*: a population and a single spore assessment. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 64, 102405. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102405> (IF=6.6, Q1) (Invited to Special Issue).

[13.2.8] Konstantinos P. Koutsoumanis, Ourania D. Misiou and **Myrsini N. Kakagianni** (2022). Climate change threatens the microbiological stability of non-refrigerated foods, *Food Research International*, 162(A), 111990. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111990> (IF=8.1, Q1).

[13.2.9] **Myrsini Kakagianni**, Myrto Tsiknia, Maria Feka, Sotirios Vasileiadis, Kleopatra Leontidou, Nektarios Kavroulakis, Katerina Karamanoli, Dimitrios G. Karpouzas, Constantinos Ehaliotis, Kalliope K. Papadopoulou (2023). Above- and below-ground microbiome in the annual developmental cycle of two olive tree varieties, *FEMS Microbes*, 4 xtad001. <https://doi.org/10.1093/femsmc/xtad001> (New research journal with reviewers).

[13.2.10] Konstantinos Samaras, Soultana Mourtiadou, Theodoros Arampatzis, **Myrsini Kakagianni**, Maria Feka, Felix Wäckers, Kalliope K. Papadopoulou and George D. Broufas & Maria L. Pappas (2023). Plant-mediated effects of beneficial microbes and a plant strengthener against spider mites in tomato, *Plants* 12(4), 938. <https://doi.org/10.3390/plants12040938> (IF=4.5, Q1).

[13.2.11] Laura E. Healy, Xianglu Zhu, **Myrsini Kakagianni**, Mahesha M. Poojary, Carl Sullivan, Uma Tiwari, James Curtin, Da-Wen Sun, and Brijesh K Tiwari (2023). Fermentation of brown seaweeds *Alaria esculenta* and *Saccharina latissima* for new product development using *Lactiplantibacillus plantarum*, *Saccharomyces cerevisiae* and kombucha SCOBY. *Algal Research* 74, 103322. <https://doi.org/10.1016/j.algal.2023.103322> (IF=5.1, Q1).

[13.2.12] Lara Inguanez, Xianglu Zhu, Apurva Patange, Jefferson de Oliveira Mallia, Brijesh K. Tiwari*, Vasilis P. Valdramidis*, **Myrsini Kakagianni*** (2024). Microbial characterization of raw biomasses of *Alaria esculenta*, *Chlorella vulgaris*, *Lemna minor*. *The Microbe*, Volume 2, 100053. <https://doi.org/10.1016/j.microb.2024.100053> *(Corresponding author) (New research journal with reviewers). (Corresponding author)

[13.2.13] Mary S. Kalamaki, **Myrsini N. Kakagianni**, and Apostolos S. Angelidis (2024). Shifts in ovine (*Ovis aries*) bulk-tank milk microbiota as a function of cold-storage temperature and duration. *International Dairy Journal*, 158, 106032. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2024.106032> (IF=3.1, Q1).

[13.2.14] **Myrsini N. Kakagianni***, Enda Cummins and Vasilis P. Valdramidis (2025). Quantitative tools in Food Safety and Risk Assessment to address technological innovations and climate change. *Current Opinion in Food Science*, Vol. 61, 101237. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2024.101237> (IF=8.9, Q1). (Corresponding author)

[13.2.15] **Myrsini N. Kakagianni***, and Vasilis P. Valdramidis* (2025). Quantitative Assessment of Deoxynivalenol Exposure Associated with the Consumption of Unleavened Flatbread Products in European Countries. *Submitted in Food Control*, FOODCONT-D-25-01285 (IF=5.6, Q1). (Corresponding author)

13.3 ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ (2 από 2022 - σήμερα)

[13.3.1] **Kakagianni, M.N.** (2022). Spoilage Organisms: *Geobacillus stearothermophilus*. Reference Module in Food Science (*Encyclopedia of Dairy Sciences*). <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.22967-3>. (Corresponding author)

[13.3.2] **Kakagianni, M.***, Giavasis I.* (2023). Chapter 3. The enemy in the dish: Current and projected foodborne biorisks and liabilities. In Book: Biosecurity in the Making: The Threats, the Aspects and the Challenge of Readiness. CRC Press Taylor & Francis group. <https://doi.org/10.1201/9781003293842-3> . (*Co-Corresponding author)

13.4 ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΒΙΒΛΙΟΥ (1)

[13.4.1] Συμμετοχή στην ελληνική έκδοση του κάτωθι συγγράμματος, με την εργασία της επιμέλειας: **WALSTRA P., WOUTERS J., GEURTS T. DAIRY SCIENCE AND TECHNOLOGY 2e**, Εκδόσεις Broken Hill Publishers Ltd (2024)

13.5 ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ (20 από 2014 – σήμερα)

[13.5.1] Gougouli, M., **Kakagianni, M.** and Koutsoumanis K. (2014). Evaluation of heat, acid and osmotic resistance of probiotic *Lactobacillus*. 24th International ICFMH Conference, Food Micro 2014, September 01-04, Nantes, France (Poster presentation, pp. 650).

[13.5.2] **Kakagianni, M.**, Gougouli, M. and Koutsoumanis K. (2014). Development and application of a predictive model for *Geobacillus stearothermophilus* growth as a tool to assess risk of evaporated milk spoilage. 24th International ICFMH Conference, Food Micro 2014, September 01-04, Nantes, France (Poster presentation, pp. 285).

[13.5.3] **M. Kakagianni** and K.P. Koutsoumanis (2015). Development and application of a predictive model for *Alicyclobacillus acidoterrestris* growth as a tool to assess risk of fruit juice spoilage. ICPMF 9th International Conference on Predictive Modelling in Food, September 08-12, Rio de Janeiro, Brazil (Poster presentation, P.066).

[13.5.4] **M. Kakagianni** and K.P. Koutsoumanis (2015). A predictive model for *Alicyclobacillus acidoterrestris* growth as a tool to assess risk of fruit juice spoilage. EFSA's 2nd Scientific Conference: Shaping the Future of Food Safety, Together, October 14-16, Milan, Italy (Poster presentation, P. 179).

[13.5.5] **M. Kakagianni** and K.P. Koutsoumanis (2017). Development and application of *Geobacillus stearothermophilus* predictive growth model as a tool to assess risk of evaporated milk spoilage. Q-Safe International conference of Predictive Modelling, Quantitative Risk Assessment and Life Cycle Analysis in Food Science and Biosciences, April 10-12, Syros Island, Greece (Oral Presentation).

[13.5.6] **M. Kakagianni**, C. Chatzitzika, K. Koutsoumanis and V. Valdramidis (2019). Assisted ultrasound to control the germination and outgrowth of *Alicyclobacillus acidoterrestris* at population and single spore level. 33rd EFFoST International Conference 2019, November 12-14, Rotterdam, The Netherlands (Oral Presentation).

[13.5.7] Tsiknia M., Ariannas D., Skiada V., **Kakagianni M.**, Vasileiadis S., Karpouzas D.G., Papadopoulou K.K. and Ehaliotis C. (2020). Drivers of the biogeographical patterns of the endophytic fungal community in the roots of the Greek olive tree variety Koroneiki. 15th European Conference on Fungal Genetics, February 17-20, Rome, Italy (Oral Presentation).

[13.5.8] Mourtziadou S., Arampatzis T., **Kakagianni M.**, Feka M., Papadopoulou K., Broufas G. and Pappas M. (2020). Plant-mediated effects of beneficial soil microbes against arthropod pests. Entomology 2020 Virtual Annual Meeting, Entomological Society of America (ESA), November 11-25 (Oral Presentation).

[13.5.9] **Myrsini Kakagianni**, Myrto Tsiknia, Vasiliki Skiada, Constantinos Ehaliotis, Kalliope K. Papadopoulou (2021), Development and application of formulated endophytic fungus for novel plant growth strategies, 9th Conference of Mikrobiokosmos: Beneficial microbes at the heart of Mikrobiokosmos, December 16-18, Agricultural University of Athens, Greece (e-Poster presentation, PP0006).

[13.5.10] **Myrsini Kakagianni**, Myrto Tsiknia, Maria Feka, Sotirios Vasileiadis, Kleopatra Leontidou, Nektarios Kavroulakis, Katerina Karamanoli, Constantinos Ehaliotis, Dimitrios G.

Karpouzas, Kalliope K. Papadopoulou (2021), Exploring the effect of plant variety and developmental stage on the composition and diversity of the olive tree microbiome, 9th Conference of Mikrobiokosmos: Beneficial microbes at the heart of Mikrobiokosmos, December 16-18, Agricultural University of Athens, Greece (e-Poster presentation, PP008).

[13.5.11] **Myrsini Kakagianni**, Myrtw Tsiknia, Maria Feka, Sotirios Vasileiadis, Kleopatra Leontidou, Nektarios Kavroulakis, Katerina Karamanoli, Constantinos Ehaliotis, Dimitrios G. Karpouzas, Kalliope K. Papadopoulou (2022), Exploring the effect of plant variety and developmental stage on the composition and diversity of the olive tree microbiome, ONE-Health, Environment, Society-Conference 2022, June 21-24, Brussels and online, (e-Poster presentation).

[13.5.12] **Myrsini Kakagianni**, Myrto Tsiknia, Vasiliki Skiada, Constantinos Ehaliotis, Kalliope K. Papadopoulou (2022), Development and application of formulated endophytic fungus for novel plant growth strategies, FoodMicro 2022: Next Generation Challenges in Food Microbiology, August 28-31, Megaron Athens International Conference Centre (MAICC), Greece (Poster presentation, P6.31).

[13.5.13] Ourania Misiou, **Myrsini Kakagianni**, Konstantinos Koutsoumanis (2022), Impact of climate change on the spoilage risk of shelf-stable food products, FoodMicro 2022: Next Generation Challenges in Food Microbiology, August 28-31, Megaron Athens International Conference Centre (MAICC), Greece (Oral presentation, O5.7).

[13.5.14] **Myrsini Kakagianni**, Athina Griangelou, Ioannis Giavasis (2023), Development of novel biomarkers as time-temperature indicators of freshness or spoilage of fresh, vacuum-packed prawns and squid, 10th Conference of Mikrobiokosmos: All microbes for a sustainable future, November 30- December 2, Divani Palace Larissa, Greece (Poster presentation, PP157).

[13.5.15] Panagiotis Vletsos, Ilias Zournatzis, **Myrsini Kakagianni**, Vasiliki Skiada, Constantinos Ehaliotis, Kalliope K. Papadopoulou (2023), Towards the development of a novel biostimulant for use in sustainable cultivation of horticultural crops, 10th Conference of Mikrobiokosmos: All microbes for a sustainable future, November 30- December 2, Divani Palace Larissa, Greece (Poster presentation, PP044).

[13.5.16] Lara Inguanez, **Myrsini Kakagianni**, Xianglu Zhu, Apurva Patange, Brijesh K. Tiwari, Vasilis P. Valdramidis (2023), Characterisation of bacterial contaminants of aquatic plant sources, 10th Conference of Mikrobiokosmos: All microbes for a sustainable future, November 30- December 2, Divani Palace Larissa, Greece (Oral presentation, S6_OP38 (FT)).

[13.5.17] **Myrsini Kakagianni**, Christodoulos Deligeorgakis, Maria Papageorgiou and Vasilis Valdramidis (2024), Development of a quantitative mycotoxin exposure assessment in flat bread products: a case study on DON, 2024 European Symposium on Food Safety, April 30- May 2, Geneva, Switzerland (Poster presentation, P1-62).

[13.5.18] Georgia Chaitoglou, **Myrsini Kakagianni** (2024), A quantitative survey-based analysis on Greek consumers' attitudes, preferences, and motivations towards alternative plant-based foods, 2nd International Conference of Nutritional Sciences and Dietetics, October 11-12, Greece, Porto Palace Hotel, Thessaloniki (Oral presentation, O07).

[13.5.19] **Myrsini Kakagianni**, Francesca Vurro, Antonella Pasqualone and Vasilis Valdramidis (2024), Development of a probabilistic mycotoxin (DON) exposure assessment in flatbreads: a

case study of Italy, 38th EFFoST International Conference 2024, November 12-14, Bruges, Belgium (Poster presentation, P1.5.011).

[13.5.20] **Myrsini Kakagianni**, Emmanuella Magriplis, Antonis Zampelas, Sotiria Kotopoulou, and Vasilis Valdramidis (2025), Development of a probabilistic mycotoxin (DON) exposure assessment in pita bread: a case study of Greece, 13th International Conference of Predictive Modelling in Food, September 01-03, Athens, Greece (Poster presentation, submitted).

13.6 ΠΛΗΡΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ (6 από 2015 – σήμερα)

[13.6.1] Gougouli, M., **Kakagianni, M.**, Aspidou, Z., Moschakis, T., Biliaderis C., Koutsoumanis, K. (2015). Microencapsulation of probiotic cultures for use in dairy and meat products. 2nd International Conference on Food and Biosystem Engineering, May 27-31, Mykonos Island, Greece (Poster presentation, P. 86).

[13.6.2] **M. Kakagianni**, M. Gougouli, Z. Aspidou, T. Vasileiadis, T. Moschakis, C.G. Biliaderis and K.P. Koutsoumanis (2015). Microencapsulation of probiotics in novel delivery systems for their application in food products. 29th EFFoST International Conference Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society, November 10-12, Athens, Greece (Poster presentation, P2. 152, Ref. No. 0466).

[13.6.3] **M. Kakagianni** and K.P. Koutsoumanis (2015). Modelling the effect of temperature and pH on *Alicyclobacillus acidoterrestris* growth as a tool to assess the risk of spoilage in fruit juices. 29th EFFoST International Conference Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society, November 10-12, Athens, Greece (Poster presentation, P1.152, Ref. No. 0319).

[13.6.4] **M. Kakagianni**, M. Gougouli, T. Moschakis and K.P. Koutsoumanis (2015). Use of antimicrobials for controlling mould growth. 29th EFFoST International Conference Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society, November 10-12, Athens, Greece (Poster presentation, P2. 070, Ref. No. 0324).

[13.6.5] Z. Aspidou, **M. Kakagianni**, D. Dimakopoulou-Papazoglou and K. Koutsoumanis (2015). Effect of Hypergravity on bacterial motility and heat resistance. 1st Symposium on Space Educational Activities, December 09-12, Padova, Italy (Oral presentation).

[13.6.6] **M. Kakagianni**, Koutsoumanis K. and Valdramidis V. (2016). Effect of ultrasound on recovery kinetics of *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores. 9th biennial FOODSIM' 2016, April 03-07, Ghent, Belgium (Oral presentation).

13.7 ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ (8 από 2007 – σήμερα)

[13.7.1] **M. Κακαγιάννη**, Ε. Ζήνωνος, Ε. Γιαννάκη, Α. Κουρελής, Ν. Τζανετάκης, Ε. Λιτοπούλου – Τζανετάκη, Μ. Γιάγκου (2007). Ανοσοτροποποιητική δράση του *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* στο ραχιαίο αεροθύλακα και το έντερο ποντικών. 29^ο Επιστημονικό Συνέδριο, Μάιος 17-19, Καβάλα (Προφορική ανακοίνωση, σελ. 132-133).

[13.7.2] Θ. Ελευθεριάδης, Χ. Κάρτσιος, Ε. Γιαννάκη, Π. Καζήλα, Γ. Αντωνιάδη, **Μ. Κακαγιάννη**, Β. Λιακόπουλος, Δ. Μαρκάλα (2007). Χρόνια Φλεγμονή και Ελαττωμένη Έκφραση της ζ – αλύσου στα Τ – λεμφοκύτταρα των αιμοκαθαιρόμενων ασθενών. 7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ανοσολογίας, Δεκέμβριος 12-15, Θεσσαλονίκη (Αναρτημένη ανακοίνωση, σελ. 218).

[13.7.3] **Κακαγιάννη Μ.**, Κουτσουμανής Κ. (2010). Επίδραση του τύπου και της έκτασης της φυσικής μικροχλωρίδας του βόειου κιμά στην ανάπτυξη-επιβίωση της *Escherichia coli* O157:H7. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Διεπιστημονικής Εταιρεία Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων: Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών, Ιούνιος 4-6, Θεσσαλονίκη (Αναρτημένη ανακοίνωση, Ρ-17).

[13.7.4] **Κακαγιάννη Μ.**, Χαρισμιάδου Ο., Κουτσουμανής Κ.Π. (2011). Μελέτη της κινητικής συμπεριφοράς του *Geobacillus stearothermophilus* και της επίδρασης του στην αλλοίωση γάλακτος εβαπορέ. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρίας, Σύγχρονη προσέγγιση στην Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων, Νοέμβριος 11-13, Θεσσαλονίκη (Αναρτημένη ανακοίνωση, Ρ08).

[13.7.5] **Kakagianni M.**, Koutsoumanis K.P. (2012). Study of the kinetic behavior of *Alicyclobacillus acidoterrestris* in broth. 5ο Συνέδριο Μικροβιόκοσμου, Δεκέμβριος 13-15, Αθήνα (Αναρτημένη Ανακοίνωση, p. 231).

[13.7.6] Γουγουλή Μ., **Κακαγιάννη Μ.**, Ασπρίδου Ζ., Μοσχάκης Θ., Μπιλιαδέρης Κ., Κουτσουμανής Κ. (2015). Μικροενθυλάκωση: μελέτη προστατευτικής δράσης σε προβιοτικούς μικροοργανισμούς έναντι των συνθηκών στρες των τροφίμων, 6ο Συνέδριο Μικροβιόκοσμου, Απρίλιος 03-05, Αθήνα (Αναρτημένη Ανακοίνωση, Ρ. 89).

[13.7.7] **Κακαγιάννη Μ.**, Κουτσουμανής Κ. (2019). Προσδιορισμός επικινδυνότητας της αλλοίωσης του γάλακτος εβαπορέ όταν εξάγεται στις αγορές της περιοχής της Μεσογείου βασισμένοι στην επίδραση της θερμοκρασίας αποθήκευσης στην ανάπτυξη του *Geobacillus stearothermophilus*, 8ο Συνέδριο Μικροβιόκοσμου, Απρίλιος 18-20, Ρίο, Πάτρα (Αναρτημένη Ανακοίνωση).

[13.7.8] Τσικνιά Μ., Αριάννας Δ., Βασιλειάδης Σ., **Κακαγιάννη Μ.**, Σκιαδά Β., Καρπούζας Δ.Γ., Παπαδοπούλου Κ.Κ., Οικαλιώτης Κ. (2019). Προσδιοριστικοί παράγοντες της ενδοαρδικής ποικιλίας μυκορριζικών μυκήτων στις ελληνικές ποικιλίες ελιάς, 8ο Συνέδριο Μικροβιόκοσμου, Απρίλιος 18-20, Ρίο, Πάτρα (Αναρτημένη Ανακοίνωση).

13.8 ΠΛΗΡΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ (3 από 2011 – σήμερα)

[13.8.1] **Κακαγιάννη Μ.**, Κουτσουμανής Κ.Π. (2011). Επίδραση του τύπου και της έκτασης της φυσικής μικροχλωρίδας του βόειου κιμά στην ανάπτυξη – επιβίωση της *Escherichia coli* O157:H7. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρίας, Σύγχρονη προσέγγιση στην Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων, Νοέμβριος 11-13, Θεσσαλονίκη (Προφορική ανακοίνωση, σελ. 481-488).

[13.8.2] Γουγουλή Μ., **Κακαγιάννη Μ.**, Ασπρίδου Ζ., Βασιλειάδης Θ., Μυγδαλιά Α., Δουρβανίδης Δ., Μοσχάκης Θ., Μπιλιαδέρης Κ., Κουτσουμανής Κ. (2015). Μικροενθυλάκωση προβιοτικής καλλιέργειας για εφαρμογή σε προϊόντα κρέατος, 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο: Το

Κρέας και τα προϊόντά του “Από το στάβλο στο πιάτο”, Φεβρουάριος 27 – Μάρτιος 01, Θεσσαλονίκη (Προφορική ανακοίνωση, σελ. 494-499).

[13.8.3] **Κακαγιάννη Μ.**, Κουτσουμανής Κ.Π. (2015). Εκτίμηση της ανάπτυξης του βακτηρίου *Escherichia coli* O157:H7 σε βόειο κιμά κατά τη συντήρησή του στην Ελληνική ψυκτική αλυσίδα, 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο: Το Κρέας και τα προϊόντά του “Από το στάβλο στο πιάτο”, Φεβρουάριος 27 – Μάρτιος 01, Θεσσαλονίκη (Προφορική ανακοίνωση, σελ. 500-506).

13.9 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ (2 από 2016 – σήμερα)

[13.9.1] **Μ. Κακαγιάννη**, Κ. Κουτσουμανής (2016). Πρόβλεψη της αλλοίωσης του συμπυκνωμένου γάλακτος κατά την εξαγωγή του σε τρίτες χώρες με θερμό κλίμα. 4^η Επιστημονική Ημερίδα Γαλακτοκομίας & Τυροκομίας, Οκτώβριος 01, Αθήνα.

[13.9.2] **Μ. Κακαγιάννη**, Κ. Κουτσουμανής (2018). Προσδιορισμός της επικινδυνότητας αλλοίωσης του αποστειρωμένου – συμπυκνωμένου γάλακτος που εξάγεται στις αγορές της περιοχής της Μεσογείου βασισμένοι στην επίδραση της θερμοκρασίας αποθήκευσης στην ανάπτυξη του *Geobacillus stearothermophilus*. 1^ο Πανελλήνιο Φοιτητικό Συνέδριο Γεωπονικών Επιστημών: Νέες Εφαρμογές και Τεχνολογίες στις Γεωπονικές Επιστήμες, Νοέμβριος 10 - 11, κτίριο ΚΕΔΕΑ, Θεσσαλονίκη.

14. ΚΡΙΤΗΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- **Food Research International (Elsevier, IF: 7.0)** (2018-2024, 9 reviews)
- **International Journal of Food Microbiology (Elsevier, IF: 5.0)** (2023-2025, 13 reviews)
- **Food Control (Elsevier, IF: 5.6)** (2024, 1 review)
- **Food Microbiology (Elsevier, IF: 4.5)** (2024, 2 reviews)
- **Frontiers in Microbiology - Food Microbiology** (specialty section of Frontiers in Microbiology and Frontiers in Nutrition) (**IF: 4.4**) (2021-σήμερα)
- **Journal of Applied Microbiology (IF= 3.2)** (2022-σήμερα)
- **International Dairy Journal (Elsevier, IF: 3.1)** (2019-2021, 7 reviews)
- **Journal of Aquatic Food Product Technology (Taylor & Francis, IF: 1.3)** (2021-σήμερα, 10 reviews)
- **The Microbe (new journal)** (2023-σήμερα, 17 reviews)
- **npj Science of Food (Springer Nature, IF: 6.3)** (2025-σήμερα, 1 review)

15. ΚΡΙΤΗΣ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

- Προσκεκλημένη κριτής για την αξιολόγηση χρηματοδοτούμενων ερευνητικών προτάσεων για το National Science Center, Poland (2021)

16. ΚΡΙΤΗΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

- 5th International Congress on Applied Ichthyology, Oceanography & Aquatic Environment (HydroMedit 2024), 30 May - 2 June 2024
- 4th International Congress on Applied Ichthyology, Oceanography & Aquatic Environment (HydroMedit 2021), 4-6 November 2021, virtual

17. ΜΕΛΟΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΚΟΙΝΟΤΗΤΕΣ

- Μέλος της Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ (MikroBioKosmos)
- Μέλος του Applied Microbiology International (AMI) journal (Full Member, Member Number: 457807)
- Μέλος του International Association for Food Protection (IAFP) (ID Number: 65315)

18. ΙΔΡΥΜΑΤΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΕΛΛΑΔΑ

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑ/ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΚΕΝΤΡΑ

Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης, Πανεπιστήμιο Μακεδονίας, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Εδαφοϋδατικών Πόρων ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ/ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ/ΕΤΑΙΡΙΕΣ

ΜΕΒΓΑΛ, VIVARTIA, ΔΩΔΩΝΗ, ΠΙΝΔΟΣ, ΝΙΚΑΣ, ΜΕΝΟΙΚΙΟ, ΕΚΠΟΙΖΩ (Ένωση Καταναλωτών - Η Ποιότητα Της Ζωής), Smart Agro Hub - Κέντρο Ικανοτήτων στην ευφυή γεωργία, ORA SERVICES (OUT OF ORDINARY AGROSCIENCE AND SERVICES IKE), AGROTIS LTD, R3 KNOWLEDGE SUSTAINABILITY CONSULTANTS Single Member Private Company

ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑ/ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΚΕΝΤΡΑ

University of Malta (Prof. Valdramidis), University College Dublin (Prof. Cummins), SECALIM (SECurité des ALiments et Microbiologie) (UMR1014 INRAE/Oniris) France (Dr. Membré), KU Leuven (Prof. Van Impe), University of Copenhagen (Prof. Bakalis), University of Santiago de Compostela (Prof. Hospido), University of Cordoba (Prof. Rodríguez F.P., Prof. Valero), Ghent University (Prof. Rajkovic), University of Pretoria (Prof. Buys), University of Zimbabwe (Dr.

Nyanga), LUANAR (Lilongwe University of Agriculture and Natural Resources) (Dr Matumba) Malawi, NARDI (National Agricultural Research and Development Institute) (Prof. Atlhopheng) Botswana, University of Ghana (Dr. Kunadu), Wolkite University (Dr. Gebrehiwot) Ethiopia, EIAR (Ethiopian Institute of Agricultural Research) (Dr. Tadesse), University of Turin (Prof. Berruto), RISE PROCESSUM AB (Charilaos Xiros, Senior Researcher, Research Coordinator Biotech Group), CHALMERS TEKNISKA HOGSKOLA AB (Aleksj Zeleznjak) Sweden, AALTO KORKEAKOULUSAATIO SR (Paula Jouhten) Finland, UNIVERSITEIT HASSELT (Prof. Lieve Douce) Belgium, MicrobiomeSupport - Verein zur Förderung der Vermittlung von Forschung, Technologie und Innovation im Bereich Mikrobiome des Lebensmitt (Angela Sessitsch) Austria, AARHUS UNIVERSITET (Prof. Polymeros Chrysochou) Denmark, UNIVERSITA DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO (Prof. Carmine Summo, Prof. Antonella Pasqualone, Prof. Maria De Angelis) Italy, FACULTY OF AGRICULTURE - UNIVERSITY OF BELGRADE (Prof. Viktor Nedović, Prof. Mirjana B. Pešić) Serbia, NATIONAL UNIVERSITY OF IRELAND (Prof. Marco Garcia-Vaquero) Ireland, UNIVERSIDAD DE GRANADA (Dr. Sandra María Martín Peláez) Spain, INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTARIES (Dr. Sara Bover) Spain, Associated Laboratory for Green Chemistry (LAQV) of the Network of Chemistry and Technology (REQUIMTE), University of Porto (Dr. Clara Grosso)

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ/ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ/ΕΤΑΙΡΙΕΣ

COVAP (Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches) (J.A.R. Salas, Director de innovación) Cordoba Spain, Kappa Squared Limited (J. Kourkoutas, Managing Director) Zambia, Nice Products Limited Zambia, BiTEK (BiTEK Industries (Pty) Ltd) South Africa, SAGL (The Southern African Grain Laboratory NPC) (W. Louw), Malawi Bureau of Standards (F. Sikwese), Anelich Consulting (Prof. Lucia Anelich) South Africa, Global Harmonisation Initiative (Dr. G. Schleining) Austria, AGES (Austrian Agency for Health and Food Safety) (Dr. T. Valencak), ACTIA (G. Cornuau) France, CHR. HANSEN (Frank Haagensen) Denmark, ASOCIACION CLUSTER FOOD+I (Maria Diaz, Olga de Blas) Spain, NIZO FOOD RESEARCH BV (Nel Zoon) Netherlands, ARBIOM (Marc Chevrel) France, MELT&MARBLE AB (David Florian) Sweden, Vackaqueseria SL (Maxime Boniface) Spain, Kele & Kele d.o.o. (Jana Petelin Zadnik) Slovenia, FUNDACIO ALICIA, ALIMENTACIO I CIENCIA (Elias Sala Franca) Spain, AINIA (María José Sánchez Climent) Spain, SAFE FOOD ADVOCACY EUROPE (Luigi Tozzi) Belgium, Andriani spa (Luigi Manfredi) Italy, INSTITUTE FOR TECHNOLOGICAL TRANSFER AND INNOVATION (Gancho Kolaksazov) Bulgaria, LABORATORIO DI STUDI RURALI SISMONDI (Prof. Cristina Santini) Italy, PROMETNO PROMETNO DRUSTVO SA OGRANICENOM ODGOVORNOSCU POLO CACAK (Cane Jovanović) Serbia, Puratos doo (Ivana Jokić) Serbia, VACKA QUESERIA SL VACKA QUESERIA SL (Boniface Maxime)

ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ

EFSA (European Food Safety Authority) (Prof. Koutsoumanis, Prof. Skandamis, S. Koulouris), ICFMH (International Committee on Food Microbiology and Hygiene (Prof. Rajkovic), Joint FAO/IAEA Centre of Nuclear Techniques in Food and Agriculture|Department of Nuclear Sciences and Applications (C. Vlachou) Austria

19. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

- **Αγγλικά** – Άριστη γνώση Αγγλικών, Πιστοποιητικό: First Certificate in English (Lower), University of Cambridge.
- **Γαλλικά** – Ικανοποιητικό επίπεδο, Πιστοποιητικό: Diplôme D' études en langue Française Delf B2, L' Institut Francais.

20. ΓΝΩΣΕΙΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ (Η/Υ)

- Άριστη γνώση χειρισμού Η/Υ σε περιβάλλον Windows, λογισμικών επεξεργασίας κειμένου (Word), υπολογιστικών φύλλων (Excel), παρουσιάσεων (PowerPoint) και υπηρεσιών διαδικτύου (Internet Explorer, Mozilla Firefox, Google Chrome)
- Πιστοποιητικό Βασικών Δεξιοτήτων Η/Υ – GlobalCert
- Πολύ καλή γνώση λογισμικού διαχείρισης αριθμητικών δεδομένων και στατιστικής ανάλυσης (Minitab)
- Γνώσεις εργαλείων βιοπληροφορικής για ανάλυση μικροβιωμάτων (προκαρυωτικές και ευκαρυωτικές μικροβιακές κοινότητες) (R programming language)
- Άριστη γνώση των λογισμικών Ποσοτικής Μικροβιολογίας - Μαθηματικά Μοντέλα Πρόβλεψης "Ασφάλειας και Ποιότητας των Τροφίμων": DMFit, GInaFit, Pathogen Modeling Program (PMP), TableCurve και CCalc, καθώς και του λογισμικού προσδιορισμού επικινδυνότητας @RISK και IMPRORISK
- Πολύ καλή γνώση εργαλείων βιοπληροφορικής για ανάλυση μικροβιώματος (προκαρυωτικές και ευκαρυωτικές μικροβιακές κοινότητες) (R γλώσσα προγραμματισμού)