



ΜΥΡΣΙΝΗ ΚΑΚΑΓΙΑΝΝΗ

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Υπηκοότητα

Ημερομηνία γέννησης:

Οικογενειακή κατάσταση:

Διεύθυνση οικίας:

Τηλέφωνα επικοινωνίας:

Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο (e-mail):

ORCID iD

ResearchGate

LinkedIn

Ελληνική

4 Μαΐου 1985 (Αθήνα)

Έγγαμη, 1 τέκνο

Ικαρίας 56, Τ.Κ. 41335, Λάρισα

+30 6979339612

mkakagianni@uth.gr

<https://orcid.org/0000-0003-2278-8882>

<https://www.researchgate.net/profile/Myrsini-Kakagianni>

<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 Γιάγκου

3. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ – ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ – ΑΝΑΓΩΝΡΙΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

- 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 Νόρντβαϊκ 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

- **Απρίλιος 2021-Σήμερα. Επίκουρη Καθηγήτρια** με γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης», Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τεμπονέρα, Τ.Κ. 43100, Καρδίτσα
- **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

- **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

- **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

- **Επίβλεψη βιβλιογραφικών πτυχιακών διατριβών:**

- «Εφαρμογή μοντέλων πρόβλεψης της ασφάλειας και διάρκειας ζωής του κιμά από βόειο κρέας» (Ελένη Τσιώκου, ολοκλήρωση πτυχιακής διατριβής Απρίλιος 2021), Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

- «Μικροενθυλάκωση προβιοτικών βακτηρίων για την ενσωμάτωσή τους σε τρόφιμα με σκοπό τη βελτίωση της βιωσιμότητάς τους» (Κωνσταντίνος Ρέγγης, ολοκλήρωση πτυχιακής διατριβής Μάιος 2019), Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

- «Η εφαρμογή των Χρονο - Θερμοκρασιακών δεικτών στον έλεγχο ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων» (Δημήτριος Κωστέλλος, έναρξη 2019), Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

[6.2] ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- Διδασκαλία του προπτυχιακού μαθήματος «**Γενική Μικροβιολογία**» ΒΠ-303 (Θεωρία και Εργαστήριο) του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (ακαδημαϊκό έτος 2021-2022, Γ' εξάμηνο), ως Επίκουρη Καθηγήτρια

- **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, Α' 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

- **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, Δ' εξάμηνο) ως Ακαδημαϊκός Υπότροφος

- **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, Ζ' εξάμηνο) ως Ακαδημαϊκός Υπότροφος

- **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, Γ' εξάμηνο) ως Ακαδημαϊκός Υπότροφος

[6.3] ΑΛΛΗ ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- 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.
- **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

Προσδιορισμός του μικροβιώματος των τροφίμων με τη χρήση εργαλείων μαζικής αλληλούχισης (next-generation sequencing).

Τεχνολογία και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης με βιολειτουργικές ιδιότητες.

8. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Η Δρ. Μυρσίνη Κακαγιάννη έχει συμμετάσχει με έμμισθη απασχόληση στα παρακάτω χρηματοδοτούμενα ανταγωνιστικά ερευνητικά προγράμματα (2 διεθνή και 6 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 - 31/03/2021).

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. ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ

Συμμετοχή στην υποβολή προτάσεων χρηματοδότησης ερευνητικών προγραμμάτων και μέλος ερευνητικής ομάδας:

[10.1] «Ανάπτυξη και εφαρμογή διαμορφωμένων (ενθυλακωμένων) ενδοφυτικών μυκήτων για την ανάπτυξη στρατηγικών προώθησης της ευρωστίας των φυτών» (FORFUN) (2020-2022)

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€)

11. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ - ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

[11.1] 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

[11.2] “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”).

12. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ

(h-index: 6, Citations: 101, Πηγή: Scholar Google)

12.1 ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ

[12.1.1] Διδακτορική Διατριβή (2018): «Ανάπτυξη και εφαρμογή μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης της συμπεριφοράς θερμοφίλων 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.

[12.1.2] Μεταπτυχιακή Διατριβή (2010): «Εκτίμηση της ανάπτυξης του βακτηρίου *Escherichia coli* O157:H7 σε βόειο κιμά 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.

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

12.2 ΑΡΘΡΑ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

[12.2.1] 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=3.066)

[12.2.2] **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=4.155)

[12.2.3] **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=4.155)

[12.2.4] **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=4.155)

[12.2.5] **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=4.972)

[12.2.6] **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=4.972)

[12.2.7] **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*. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102405> (IF=4.477) (Invited to Special Issue).

12.3 ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

[12.3.1] **Kakagianni, M.N.** (2020). 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>.

12.4 ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

[12.4.1] 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).

[12.4.2] **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).

[12.4.3] **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).

[12.4.4] **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).

[12.4.5] **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).

[12.4.6] **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).

[12.4.7] 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).

[12.4.8] Mourtiadou 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).

12.5 ΠΛΗΡΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

[12.5.1] 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, Greece (Poster presentation, P. 86).

[12.5.2] **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).

[12.5.3] **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).

[12.5.4] **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).

[12.5.5] 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).

[12.5.6] **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).

12.6 ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

[12.6.1] **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).

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

[12.6.3] **Κακαγιάννη M.**, 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, P-17).

[12.6.4] **Κακαγιάννη Μ.**, Χαρισσιάδου 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).

[12.6.5] **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).

[12.6.6] 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).

[12.6.7] **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).

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

12.7 ΠΛΗΡΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

[12.7.1] **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).

[12.7.2] 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).

[12.7.3] **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).

12.8 ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ

[12.8.1] **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.

[12.8.2] **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, κτήριο ΚΕΔΕΑ, Θεσσαλονίκη.

13. ΚΡΙΤΗΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- **Food Research International (Elsevier, IF: 4.972)** (2018-σήμερα)
- **International Dairy Journal (Elsevier, IF: 2.512)** (2019-σήμερα)

14. ΚΡΙΤΗΣ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

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

15. ΜΕΛΟΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΚΟΙΝΟΤΗΤΕΣ

- Μέλος της Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ (MikroBioKosmos)

16. 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.

17. 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