



Συμμετοχή της κας Μυρσίνης Κακαγιάννη στο διεθνές συνέδριο FOOD Micro 2026 – 31st International ICFMH Conference

Η κα **Μυρσίνη Κακαγιάννη**, Επίκουρη Καθηγήτρια του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, συμμετείχε στο διεθνές συνέδριο **FOOD Micro 2026 – 31st International ICFMH Conference**, που πραγματοποιήθηκε στη **Λιουμπλιάνα της Σλοβενίας, 7–10 Σεπτεμβρίου 2026**.

Στο συνέδριο παρουσιάστηκαν οι ακόλουθες αναρτημένες εργασίες:

1. «Matrix-dependent survival kinetics of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella enterica* in dairy and plant-based kefir» (Natalia Chatzimpyrou, Vasilis P. Valdramidis, Foteini F. Parlapani και Myrsini N. Kakagianni)

Η μελέτη ανέδειξε σαφείς διαφοροποιήσεις στην επιβίωση των παθογόνων μικροοργανισμών ανάλογα με τη μήτρα του τροφίμου, το στέλεχος και τη θερμοκρασία, υπογραμμίζοντας την ανάγκη ανάπτυξης ειδικών, ανά προϊόν, προβλεπτικών μοντέλων για την αξιολόγηση της ασφάλειας τροφίμων και τον ποσοτικό προσδιορισμό μικροβιακής επικινδυνότητας (QMRA).

Για την παρουσίαση της συγκεκριμένης εργασίας, η υποψήφια διδάκτορας **Ναταλία Χατζημπύρου** έλαβε **ICFMH Partial Travel Fellowship**, το οποίο κάλυψε το κόστος εγγραφής και διαμονής της στο συνέδριο, ενώ τα έξοδα μετακίνησής της υποστηρίχθηκαν από το έργο **DELICIOUS**.

Η συγκεκριμένη ερευνητική εργασία υλοποιήθηκε στο πλαίσιο του έργου **DELICIOUS**, το οποίο χρηματοδοτείται από το πρόγραμμα **Horizon Europe** της Ευρωπαϊκής Ένωσης, στο πλαίσιο Innovation Action, με αριθμό συμφωνίας επιχορήγησης **101181822**.

2. «Temperature-dependent growth kinetics of *Listeria monocytogenes* in traditional artisanal cheeses: a comparative predictive modeling approach» (Natalia Chatzimpyrou, Antreas Antoniou, Georgios Papoutsakis και Myrsini N. Kakagianni)

Η εργασία επικεντρώθηκε στη συγκριτική μελέτη της ανάπτυξης της *Listeria monocytogenes* στα παραδοσιακά τυριά Ανάρι και Ξινοτύρι υπό διαφορετικές θερμοκρασίες αποθήκευσης. Τα αποτελέσματα έδειξαν έντονες διαφοροποιήσεις ανάλογα με τη μήτρα του προϊόντος και τη θερμοκρασία, επιβεβαιώνοντας τη σημασία της ανάπτυξης ειδικών προβλεπτικών μοντέλων για κάθε τρόφιμο.

3. «Prevalence and distribution of foodborne pathogens in raw milk cheeses: a systematic review and meta-analysis» (Pantelis G. Peratikos και Myrsini N. Kakagianni)

Η συστηματική ανασκόπηση και μετα-ανάλυση ανέδειξε σημαντική ετερογένεια στη συχνότητα παρουσίας τροφιμογενών παθογόνων σε τυριά από νωπό γάλα, με το είδος του

παθογόνου και τη γεωγραφική προέλευση να αποτελούν σημαντικούς παράγοντες διαφοροποίησης.

