

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΛΥΚΟΤΡΑΦΙΤΗ ΕΛΕΝΗ

Προσωπικά Στοιχεία

| | |
|--------------------------------|--|
| Διεύθυνση αλληλογραφίας | Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Τ.Θ. 141, Τ.Κ. 57400, Σίνδος Θεσ/νίκη |
| Τηλέφωνο | 2310 013800 |
| E-mail | likotraf@ihu.gr |

Ερευνητικά Ενδιαφέροντα

Αντιμικροβιακή αντοχή βακτηρίων στη τροφική αλυσίδα και μελέτη των ιδιοτήτων τους με μεθόδους μεταγενομικής. Αντιμικροβιακές ιδιότητες νανοϋλικών, νανοκεραμικών και καινοτόμων ουσιών και χρήση τους για αύξηση της συντηρησιμότητας των τροφίμων ως υλικά συσκευασίας. Τρόποι αναστολής της ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών σε έτοιμα προς κατανάλωση λαχανικά. Χρήση φυσικών αντιμικροβιακών ουσιών για απολύμανση επιφανειών και χεριών στη βιομηχανία τροφίμων. Απομόνωση ευεργετικών μικροοργανισμών από γαλακτοκομικά προϊόντα με έμφαση στα προβιοτικά. Μελέτη νέων ολιγοσακχαριτών προερχόμενων από απόβλητα τροφίμων και χρήση τους σε νέα τρόφιμα ως πρεβιοτικά. Αντιμικροβιακές ιδιότητες συνβιοτικών και δημιουργία καινοτόμων προϊόντων.

Εκπαίδευση-Μετεκπαίδευση

Διδακτορικό: Doctor of Philosophy (Ph.D.). Τίτλος Διδακτορικού: Development of synbiotics with antimicrobial activity as functional food ingredients for the elderly - Δημιουργία συνβιοτικών με αντιμικροβιακή δράση ως λειτουργικά τροφικά συστατικά για τους ηλικιωμένους, School of Food Biosciences, Faculty of Life Sciences, University of Reading, UK, 2004 (British Library EThOS ID: 754081).

Βασικό Πτυχίο: Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, 2000.

Επαγγελματική Εμπειρία

2008-σήμερα Καθηγήτρια (ΦΕΚ εξέλιξης 3164/Γ'/04-12-2023), Αναπληρώτρια Καθηγήτρια (εξέλιξη 2019), Επίκουρη Καθηγήτρια (εξέλιξη 2014), Καθηγήτρια Εφαρμογών (2008), Εργαστήριο Μικροβιολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος (πρώην Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης).

Διδασκαλία των μαθημάτων Γενικής Μικροβιολογίας και Μικροβιολογίας Τροφίμων Θεωρία και Εργαστήριο, Επιδημιολογία, Μικροβιολογική Ασφάλεια Τροφίμων, Δημόσια Υγεία Θεωρία. Διδασκαλία μαθημάτων 'Μικροβιολογική Εξέταση Τροφίμων με Ταχείες Μεθόδους Ανάλυσης' και 'Μικροβιολογική Ασφάλεια Τροφίμων και Αντιμικροβιακές Τεχνικές' – Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων και Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΠΜΣ «Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Οργάνωσης Παραγωγής στην Βιομηχανία Τροφίμων» 2010-2021.

Επιστημονική Υπεύθυνη για τη Μικροβιολογική Ανάλυση του νερού της Αλεξάνδρειας Πανεπιστημιούπολης, ΔΙΠΑΕ.

2017-2018 Εκπαιδευτική άδεια (1 χρόνος) ως Υπότροφος του Προγράμματος EU-FORA της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας Τροφίμων (European Food Safety Authority - EFSA, Πάρμα, Ιταλία). Ο τίτλος του ερευνητικού έργου που εκπονήθηκε στα πλαίσια της εκπαιδευτικής άδειας στην Κτηνιατρική Σχολή, Τμήμα Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων στο Πανεπιστήμιο Λεόν της Ισπανίας ήταν 'Risk Assessment of antimicrobial resistance along the food chain through culture-independent methodologies'. Παράλληλα με την ερευνητική εργασία στο Ίδρυμα υποδοχής, εκπονήθηκαν σεμινάρια αξιολόγησης επικινδυνότητας σε διαφορετικούς τομείς της ασφάλειας τροφίμων: 3 εβδομάδες στο European Food Safety Authority (EFSA) στην Πάρμα, Ιταλία, 1 εβδομάδα στο Austrian Agency for Health and Food Safety (AGES) στη Βιέννη, Αυστρία, 1 εβδομάδα στο German Federal Institute for Risk Assessment (BfR) στο Βερολίνο, Γερμανία και 1 εβδομάδα στον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στην Αθήνα, Ελλάδα. Τα αποτελέσματα του ερευνητικού έργου δημοσιεύτηκαν σε διεθνή έγκριτα επιστημονικά περιοδικά με υψηλό IF, παρουσιάστηκαν σε διεθνή συνέδρια όπως της EFSA 2018 στην Πάρμα, Ιταλία καθώς διαχύθηκαν και μέσω του τύπου, ηλεκτρονικού, έντυπου και τηλεοπτικού τόσο από την EFSA όσο και από το Πανεπιστήμιο της Λεόν.

2006-2007 Μεταδιδακτορικός Ερευνητής, Ινστιτούτο Αγροβιοτεχνολογίας, Εθνικό Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης (ΕΚΕΤΑ), Θεσσαλονίκη. Κύρια ενδιαφέροντα: Η μελέτη της ασετυλίωσης (HAT's), της απομεθυλίωσης και των αναστολέων της απασετυλίωσης (HDACi) των ιστονών σε διάφορες ποικιλίες κριθαριού χρησιμοποιώντας διαγονιδιοματικές τεχνολογίες.

Απομόνωση φυτοχημικών ουσιών από τρόφιμα που δρουν ως αναστολείς της απασετυλίωσης επιτρέποντας τη μεταγραφή του DNA.

2004-2005 Μεταδιδακτορικός Ερευνητής, Department of Retrovirology (World Health Organization Collaborating Centre for AIDS/UNAIDS), National Institute of Biological Standards and Control, UK. Κύρια ενδιαφέροντα: Η έρευνα στις γενετικές μεταλλάξεις του ιού ανοσοανεπάρκειας των πιθήκων (Simian Human Immunodeficiency Viruses) με ενσωμάτωση του ανθρώπινου γονιδίου envelope μετά από εμβολιασμό σε ζωικά πρότυπα.

2001-2004 Επιστημονικός Συνεργάτης, School of Food Biosciences, University of Reading, UK. Κύρια ενδιαφέροντα: Η έρευνα στις αντιμικροβιακές δραστηριότητες των προβιοτικών στελεχών του γένους *Lactobacillus* και *Bifidobacterium* ενάντια σε παθογόνα στελέχη της *Escherichia coli* σε μοντέλα του ανθρώπινου γαστρικού σωλήνα.

1999-2001 Επιστημονικός Ερευνητής, Τμήμα Μικροβιολογίας, Συμβουλευτικό και Ερευνητικό Τμήμα, Leatherhead Food International, UK. Κύρια ενδιαφέροντα: Υπεύθυνη για ερευνητικά προγράμματα για βιομηχανία/ιδιώτες. Έρευνα στην αντοχή ποικίλων μικροβίων στα αντιβιοτικά (σε τρόφιμα), στην επιβίωση στελεχών *Salmonella* στη σοκολάτα, μελέτες της διάρκειας ζωής (shelf-life) των τροφίμων, σύγχρονες και ταχείες μεθόδους για την εύρεση μόλυνσης τροφίμων με παθογόνα βακτήρια.

Ερευνητικά Προγράμματα

2020-2023 Επιστημονικός συνεργάτης έργου: «Ενεργές Βιοαποικοδομήσιμες Συσκευασίες Τροφίμων με Βάση το Άμυλο» χρηματοδοτούμενο στα πλαίσια των Ειδικών Δράσεων «Υδατοκαλλιέργειες» - «Βιομηχανικά Υλικά» - «Ανοιχτή Καινοτομία στον Πολιτισμό» Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης– 2014-2020, «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία», Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας.

2019 Επιστημονικός συνεργάτης έργου: «Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης υλικών συσκευασίας παρουσία αντιμικροβιακών», χρηματοδοτούμενο από την εταιρεία Πλαστικά Θράκης S.A.

2015-2017 Επιστημονική υπεύθυνη έργου: «Μελέτη της διάρκειας ζωής φυτικών τυροκομικών προϊόντων διαφορετικής σύστασης μετά από επιμόλυνσή τους με μύκητες-ζύμες σε διαφορετικές θερμοκρασίες αποθήκευσης», χρηματοδοτούμενο από την εταιρεία ARIVIA A.B.E.E.

2011-2012 Επιστημονική υπεύθυνη έργου: «Μελέτη φυσικοχημικών χαρακτηριστικών και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας έτοιμου πουρέ πατάτας με σκοπό τη δημιουργία ενός μικροβιολογικά ασφαλούς προϊόντος», χρηματοδοτούμενο από την Γενική Γραμματεία Έρευνας

και Τεχνολογίας, Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες επιχειρήσεις, ΕΣΠΑ, Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα (ΕΠΙΙ).

2016 Επιστημονικός συνεργάτης έργου: «Μικροβιολογικός Έλεγχος κρέατος μαύρου χοίρου- Επίδραση του σιτηρεσίου του μαύρου χοίρου στην περιεκτικότητα φαινολικών ενώσεων του κρέατος», χρηματοδοτούμενο από την εταιρεία Φάρμα Φωτιάδη Ανώνυμη Βιοτεχνική Εμπορική Κτηνοτροφική Εταιρεία.

2013-2015 Επιστημονικός συνεργάτης έργου: «Ανάκτηση, Χαρακτηρισμός και Πρακτικές Εφαρμογές Υδροκολλοειδών από παραπροϊόντα ελιάς και σταφυλιών» χρηματοδοτούμενο από το πρόγραμμα «Συνεργασία 2011-Συμπράξεις Παραγωγικών και Ερευνητικών Φορέων σε Εστιασμένους Ερευνητικούς και Τεχνολογικούς Τομείς».

2013-2015 Επιστημονικός συνεργάτης έργου: «Ολοκληρωμένη επεξεργασία των υγρών αποβλήτων μελάσας υψηλής συγκέντρωσης για την ανάκτηση προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας και τη μείωση των ρυπαντικών φορτίων» με κωδικό ΟΠΣ 11 ΣΥΝ_8_699 χρηματοδοτούμενο από το πρόγραμμα «Συνεργασία 2011-Συμπράξεις Παραγωγικών και Ερευνητικών Φορέων σε Εστιασμένους Ερευνητικούς και Τεχνολογικούς Τομείς».

2014 Επιστημονικός συνεργάτης έργου: «Απομόνωση και χαρακτηρισμός πολυσακχαριτών και ολιγοσακχαριτών από μπάμια (*Abelmoschus esculentus*)» χρηματοδοτούμενο από το πρόγραμμα «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ».

2010-2011 Επιστημονικός συνεργάτης έργου: «Ανάπτυξη διαδικασίας παραγωγικής απόσταξης ρίγανης και άλλων ελληνικών βοτάνων για την βελτιστοποίηση των αντισηπτικών τους ιδιοτήτων» χρηματοδοτούμενο από την Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες επιχειρήσεις, ΕΣΠΑ, Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα (ΕΠΙΙ).

2006-2007 Μεταδιδακτορικός συνεργάτης έργου: «INA-GENOME Ανάπτυξη της Γονιδιωματικής Τεχνολογίας στο INA, ΕΚΕΤΑ: Αξιοποίηση Ερευνητικών Αποτελεσμάτων από την Γονιδιωματική Φυτών-Μοντέλων στη Μελέτη και Βελτίωση Σημαντικών Καλλιεργειών και την Παραγωγή και Τυποποίηση Τροφίμων (MIS 99879)» χρηματοδοτούμενο από το πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα».

2004-2005 Μεταδιδακτορικός συνεργάτης έργου: «The characterisation of vaccine protection: models of AIDS vaccine development» χρηματοδοτούμενο από το πρόγραμμα «AIDS Strategic Programme Medical Research Council (MRC G9025730)», NIBSC, UK.

2001-2004 Επιστημονικός συνεργάτης έργου: «CROWNALIFE-PROEUHEALTH, Functional Foods, Gut Microflora and Healthy Ageing» χρηματοδοτούμενο από το πρόγραμμα «Quality of life and Management of Living Resources FP5 European Commission QLK1-CT-2000-00067», University of Reading, UK. Συντονιστής: Institut National de la Recherche Agronomique (INRA,

France). Συμμετείχαν ως εταίροι: German Institute of Human Nutrition (Dife-Potsdam, Germany), Karolinska Institute (Sweden), Orafti (Belgium), University of Ulster (Northern Ireland), Danone (France) και University of Camerino (Italy).

Διδακτορικές Διατριβές-Μεταπτυχιακές/Πτυχιακές Εργασίες

Διδακτορικές Διατριβές

- Μέλος της τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής για την επίβλεψη διδακτορικής διατριβής της υποψήφιας Μπόμπου Εμμανουέλας (2023) με τίτλο διατριβής "Μελέτη του περιβαλλοντικού DNA και του μικροβιώματος του καλλιεργούμενου μυδιού (*Mytilus galloprovincialis*) και άλλων αυτόχθονων δίθυρων σε παράκτιες ζώνες της Ελλάδας, χρησιμοποιώντας τεχνικές αλληλούχησης Τρίτης Γενιάς", Τμήμα Αλιείας και Υδατοκαλλιεργειών, Πανεπιστήμιο Πατρών.
- Μέλος της τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής για την επίβλεψη διδακτορικής διατριβής της υποψήφιας Γροζτίδου Όλγας (2021) με τίτλο διατριβής "Αξιοποίηση του πολυζαχαρίτη κεφίρανη για την ενίσχυση της υφής σε προϊόντα που υφίστανται τη διεργασία της κατάψυξης και για την παρασκευή εδώδιμων μεμβρανών καθώς και η μελέτη παραγόντων που επηρεάζουν τις ιδιότητές τους", Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος.
- Μέλος της τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής για την επίβλεψη διδακτορικής διατριβής του υποψήφιου Φραγκόπουλου Θεόφιλου (2021) με τίτλο διατριβής "Ανάπτυξη ενός βιοαποικοδομήσιμου καινοτόμου υλικού ενεργούς συσκευασίας με βάση φιλμ από φθηνή πρώτη ύλη (άμυλο από υποπροϊόντα ρυζίων και οσπρίων) με επιθυμητές ιδιότητες προστασίας του τροφίμου και αντιοξειδωτικές/αντιμικροβιακές ιδιότητες λόγω των μοριακά εγκλεισμένων αντιοξειδωτικών/αντιμικροβιακών ουσιών", Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος.
- Μέλος της εξεταστικής επιτροπής της Διδακτορικής Διατριβής της Ekaterine Gabashvili (2022) με τίτλο "Antibiotic Resistance in Black Sea Microbial Populations and the Impact of Bacteriophages on Horizontal Transfer of Antibiotic Resistance Genes", Ph.D. in Biochemistry and Molecular Biotechnology, Faculty of Natural Sciences and Medicine, Ilia State University, Tbilisi, Georgia.
- Μέλος της εξεταστικής επιτροπής της Διδακτορικής Διατριβής της Ilaria Carafa (2016) με τίτλο "*In vitro* and *in vivo* activities of lactic acid bacteria from Italian mountain cheese and their exploitation in dairy production", Ph.D. School of Sciences, Thesis for the Doctor

Europaeus title, Università Politecnica delle Marche, Ancona & Fondazione Edmund Mach, Italy.

Επίβλεψη Μεταπτυχιακών Διατριβών

1. Αντιμικροβιακές ιδιότητες ουσιών με προοπτική χρήσης ως υλικά συσκευασίας (2022). Φοιτητής: Σταμέλος Αλέξιος. Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών ‘Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Οργάνωσης Παραγωγής στη Βιομηχανία Τροφίμων’, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος.
2. Αντιμικροβιακή δράση καινοτόμων χημικών ουσιών σε υλικά συσκευασίας τροφίμων (2021). Φοιτήτρια Κατσούδα Βιλελμίνη-Μαρία. Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών ‘Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Οργάνωσης Παραγωγής στη Βιομηχανία Τροφίμων’, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος.
3. Μελέτη της μικροβιοχλωρίδας ελληνικών μαλακών τυριών Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) (2016). Φοιτήτρια Αναστασίου Ηρώ. Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών ‘Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Οργάνωσης Παραγωγής στη Βιομηχανία Τροφίμων’, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΤΕΙ Θεσ/νίκης.
4. Προβιοτικές ιδιότητες του *Lactobacillus kefir* απομονωμένου από κόκκους κεφίρ και δημιουργία αντιμικροβιακών συμβιωτικών (2012). Φοιτήτρια Βαλαβάνη Παρασκευή. Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών ‘Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Οργάνωσης Παραγωγής στη Βιομηχανία Τροφίμων’, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΤΕΙ Θεσ/νίκης.
5. Επίδραση διαφόρων παραγόντων στην επιβίωση του παθογόνου βακτηρίου *Listeria monocytogenes* σε φρέσκα έτοιμα προς κατανάλωση λαχανικά (2010). Φοιτήτρια Νάστου Αικατερίνη. Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών ‘Επιστήμη Τροφίμων & Διατροφή’ των Τμημάτων Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, Διατροφής & Διαιτολογίας του ΑΤΕΙ Θεσ/νίκης, Τεχνολογίας Τροφίμων του ΑΤΕΙ Θεσ/νίκης, Τεχνολογίας Τροφίμων του ΑΤΕΙ Αθήνας.
6. Επίδραση της θερμοκρασίας και της σχετικής εργασίας στην επιβίωση του παθογόνου βακτηρίου *Listeria monocytogenes* σε φρέσκα έτοιμα προς κατανάλωση λαχανικά [(2010), δεν έγινε συγγραφή του Μεταπτυχιακού για προσωπικούς λόγους]. Φοιτήτρια Μακρή Ιωάννα. Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών ‘Επιστήμη Τροφίμων & Διατροφή’ των Τμημάτων Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, Διατροφής & Διαιτολογίας του ΑΤΕΙ Θεσ/νίκης, Τεχνολογίας Τροφίμων του ΑΤΕΙ Θεσ/νίκης, Τεχνολογίας Τροφίμων του ΑΤΕΙ Αθήνας.

Επίβλεψη Πτυχιακών Εργασιών

1. Μικροβιολογικός έλεγχος μυδιών σε διαφορετικές μυδοκαλλιέργειες της Βόρειας Ελλάδας (2023). Φοιτητές: Καραμπίδου Ιωάννα – Κεραμιδά Λίλα.

2. Μικροβιολογικός έλεγχος νερού σε διαφορετικές μυδοκαλλιέργειες της Βόρειας Ελλάδας (2023). Φοιτητές: Κώστογλου Άννα – Λεωνίδου Κωνσταντίνα.
3. Αντιμικροβιακή δράση κοινών συντηρητικών τροφίμων ενσωματωμένων σε βιοαποικοδομήσιμες συσκευασίες αμύλου σε κιμά υπό ψύξη (2023). Φοιτητές: Κυπαρισσία Ελένη – Ευαγγελία Άννα Τζίνη.
4. Ολιγότροφα βακτήρια σε πόσιμα και πειβαλλοντικά νερά (2022). Φοιτητές: Παρμαξίδου Μαρία, Λάρα Χριστίνα.
5. Αντιμικροβιακή δράση ναοκεραμικών ενθυλακωμένων σε μεμβράνες κατάλληλες για συσκευασία τροφίμων (2021). Φοιτητές: Αγιασλλάρι Βασίονα, Γκαϊταντζή Φωτεινή.
6. Αντιμικροβιακή δράση καινοτόμων ουσιών ως πιθανά πρόσθετα συσκευασίας τροφίμων (2021). Φοιτητές: Λουτσάρη Στέλλα, Βασματζόγλου Χρήστος.
7. Επιδημιολογικά δεδομένα τροφιμογενών νοσημάτων Ελλάδα, Ευρώπης και Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής (2021). Φοιτητές: Κούλλα Μαρκέλλα, Χαρούλης Μιχαήλ.
8. Κεφίρ, χρήσιμοι μικροοργανισμοί και πιθανή χρήση αυτών ως προβιοτικά σε τρόφιμα (2021). Φοιτητές: Βλέτσα Ελένη Γεωργία, Παναγιώτου Ελένη.
9. Αντιμικροβιακές ιδιότητες βιοδραστικών ναοκεραμικών σε διαφορετικούς φυσιολογικούς παράγοντες (2019). Φοιτητής: Μαρτιγόπουλος Γρηγόρης.
10. Αντιμικροβιακές ιδιότητες νέων χημικών ουσιών και νανυλικών (2019). Φοιτήτρια: Ταουσάνη Στέλλα.
11. Μικροβιολογική εξέταση τροφίμων και συμπληρώματος διατροφής Σπιρουλίνας σε κάψουλες (2019). Φοιτήτρια: Πασχαλίδου Γεωργία.
12. Αντιμικροβιακές ιδιότητες βιοδραστικών ναοκεραμικών (2018). Φοιτήτρια: Κυριαζίδη Νόννα.
13. Μικροβιολογικός έλεγχος Σπιρουλίνας από συμπλήρωμα διατροφής και πραλίνα (2018). Φοιτήτρια: Φωτιάδου Σταματία.
14. Μελέτη μικροβιολογικών χαρακτηριστικών γαλακτικών βακτηρίων απομονωμένων από μαλακά ελληνικά τυριά Π.Ο.Π. (2016). Φοιτητές: Δουλγεράκης Χρήστος, Κοϊνίδης Αντώνιος.
15. Μελέτη χαρακτηριστικών του *Lactobacillus reuteri* από σκευάσματα του εμπορίου (2015). Φοιτήτρια: Σιδηροπούλου Σοφία.
16. Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη και αντιμικροβιακή δράση στελεχών *L. kefir* με πρεβιοτικά (2015). Φοιτητής: Λιάκος Κωνσταντίνος.
17. Δημιουργία προϊόντων τύπου κεφίρ με διαφορετικά είδη γάλακτος και προσθήκη συνβιοτικών (2015). Φοιτήτρια: Μανάβη Μαριάνθη.
18. Ανάπτυξη και αντιμικροβιακή δράση στελεχών *L. kefir* σε πολυσακχαρίτες και ολιγοσακχαρίτες (2014).

19. Προβιοτικές ιδιότητες στελεχών του *Lactobacillus kefir* απομονωμένου από κόκκους κεφίρ (2012). Φοιτήτρια: Μαναβάκη Μαλαματένια.
20. Μελέτη της επίδρασης της θερμοκρασίας συντήρησης στην επιβίωση της *Escherichia coli* σε φρέσκα έτοιμα προς κατανάλωση λαχανικά (2011). Φοιτήτρια: Λαμπίρη Παναγιώτα.
21. Μελέτη της επίδρασης της θερμοκρασίας συντήρησης στην επιβίωση της *Salmonella* σε φρέσκα έτοιμα προς κατανάλωση λαχανικά (2011). Φοιτητής: Ανάγνου Μάριος.
22. Αντιμικροβιακή δράση υγρών μαντηλιών (wipes) με διάλυμα σαπουνιού και αιθέρια έλαια ρίγανης ενάντια παθογόνων βακτηρίων που σχετίζονται με τα τρόφιμα και μελέτη της απολυμαντικής τους δράσης σε ανοξειδωτες επιφάνειες (2011). Φοιτητές: Μαυρίδου Όλγα, Μπλατσιώτης Νικόλαος.
23. Μελέτη βασικών διαλυμάτων σαπουνιού με αιθέρια έλαια ρίγανης για απολύμανση χεριών και πλαστικών/ξύλινων επιφανειών (2011). Φοιτητές: Γιαλαγκολίδου Κυριακή, Γκόγκου Μαρία.
24. Μελέτη της επίδρασης της σχετικής υγρασίας και θερμοκρασίας συντήρησης στην επιβίωση της *Listeria monocytogenes* σε φρέσκα έτοιμα προς κατανάλωση λαχανικά (2011). Φοιτητής: Σμυρνιώτης Πέτρος.
25. Μελέτη της συμπεριφοράς του *Staphylococcus aureus* κατά την παραγωγή του κεφίρ (2010). Φοιτήτρια: Μπάγγου Παναγιώτα.
26. Μελέτη της επιβίωσης του παθογόνου βακτηρίου *Listeria monocytogenes* σε μαρούλια (2008). Φοιτήτρια: Γαβριήλογλου Πολυξένη.

Επιστημονικές Δημοσιεύσεις

1. Frangopoulos T., Marinopoulou A., Goulas A., Likotrafiti E., Rhoades J., Petridis D., Kannidou E., Stamelos A., Theodoridou M., Arampatzidou A., Tosounidou A., Tsekmes L., Tsihlikis K., Gkikas G., Tourasanidis E and Karageorgiou V.(2023). Optimizing the Functional Properties of Starch-Based Biodegradable Films. *Foods* 12(14), 2812 <https://doi.org/10.3390/foods12142812> (**Impact Factor 5.2**).
2. Rhoades J., Fitiadou S., Paschalidou G., Papadimitriou T., Alvarez-Ordóñez A., Kormas K., Vardaka E. and *Likotrafiti E (2023). Microbiota and Cyanotoxin Content of Retail Spirulina Supplements and Spirulina Supplemented Foods. *Microorganisms* 11(5), 1175 <https://doi.org/10.3390/microorganisms11051175> (*Corresponding Author, **Impact Factor 4.926**).
3. Rhoades J., Katsouda V., Matsia S., Rogkotis K., Taousani S., Kiriazidi N., Salifoglou A. and *Likotrafiti E (2022). Antimicrobial activity of Cobalt(II)-Citrate against common foodborne pathogens and its potential for incorporation into food packaging material. *Applied Sciences*, 12 (21), 10855 <https://doi.org/10.3390/app122110855> (*Corresponding Author, **Impact Factor 2.838**).
4. Rogkotis K., Matsia S., Likotrafiti E., Rhoades J., Kountouras D., Katakalos K., Pavlidou E., Ritzoulis C. and Salifoglou A. (2022). Selective antimicrobial food packaging of composite poly(lactic acid) cobalt-citrate films. *Food Packaging and Shelf Life*, 34, 100959. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2022.100959> (**Impact Factor 8.749**).
5. Kazeli, K., Tsamesidis, I., Theocharidou, A., Malletzidou, L., Rhoades, J., Pouroutzidou, G.K., Likotrafiti, E., Chrissafis, K., Lialiaris, T., Papadopoulou, L., Kontonasaki, E. & Lymperaki, E. (2021). Synthesis and characterization of novel calcium-silicate nanobioceramics with magnesium: Effect of heat treatment on biological, physical and chemical properties. *Ceramics*, 4 (4), 628-651. <https://doi.org/10.3390/ceramics4040045>.
6. Cobo-Díaz, J.F., Alvarez-Molina A., Alexa E.A., Walsh, C.J., Mencía-Ares, O., Puente-Gómez, P., Likotrafiti, E., Fernández-Gómez, P., Prieto, B., Crispie, F., Ruiz, L., González-Raurich, M., López, M., Prieto, M., Cotter, P. & Alvarez-Ordóñez A. (2021). Microbial colonization and resistome dynamics in food processing environments of a newly opened pork cutting industry during 1.5 years of activity. *Microbiome* 9, 204. <https://doi.org/10.1186/s40168-021-01131-9> (**2 year Impact Factor 14.65, 5 year Impact Factor 15.677**).
7. Rhoades J., Anastasiou I., Michailidou S., Koinidis A., Doulgerakis C., Alexa E.A., Alvarez-Ordóñez A., Argiriou A. and Likotrafiti* E. (2021). Microbiological analysis of Greek Protected Designation of Origin cheeses and characterization of the isolated lactic acid bacteria. *International Dairy Journal*, 123, 105183. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105183> (*Corresponding Author, **Impact Factor 3.032**).

8. Michailidou S., Pavlou E., Pasentsis K., Rhoades J., Likotrafiti E. and Argiriou A. (2021). Microbial profiles of Greek PDO cheeses assessed with amplicon metabarcoding. *Food Microbiology*, 99, 103836. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103836> (**Impact Factor 5.277**).
9. Omar A.A., Mahgoub S., Salama A., Likotrafiti E., Rhoades J., Christakis C. and Samaras P. (2021). Evaluation of *Lactobacillus kefir* and manganese peroxidase-producing bacteria for decolorization of melanoidins and reduction of chemical oxygen demand. *Water and Environment Journal* 35 (2), 704-714 <https://doi.org/10.1111/wej.12663> (**Impact Factor 1.426**).
10. Alexa (Oniciuc) E.A., Likotrafiti E., Garre A., Ruiz L., Prieto M. and Alvarez-Ordóñez A. (2019). A European questionnaire-based study on population awareness and risk perception of antimicrobial resistance. *FEMS Microbiology Letters*, 366, Issue 17, <https://doi.org/10.1093/femsle/fnz221> (**Impact Factor 1.994**).
11. Pouroutzidou, G.K., Theodorou, G.S., Kontonasaki, E., Tsamesidis, I., Pantaleo, A., Patsiaoura, D., Papadopoulou, L., Rhoades, J., Likotrafiti, E., Lioutas, C.B., Chrissafis, K., Paraskevopoulos, K.M. (2019). Effect of ethanol/TEOS ratios and amount of ammonia on the properties of copper-doped calcium silicate nanoceramics. *Journal of Materials Science: Materials in Medicine* 30 (9), article number 98. <https://doi.org/10.1007/s10856-019-6297-8> (**Impact Factor 2.467**).
12. Oniciuc E.A.†, Likotrafiti E.†, Alvarez-Molina A., Prieto M., López M. and Alvarez-Ordóñez A., (2019). Food processing as a risk factor for antimicrobial resistance spread along the food chain. *Current Opinion in Food Science* 30, 21-26 (<https://doi.org/10.1016/j.cofs.2018.09.002>). († These authors contributed equally to this work, **Impact Factor 3.734**).
13. Likotrafiti E., Oniciuc E.A., Prieto M., Santos J.A., López S. and Alvarez-Ordóñez A. (2018). Risk assessment of antimicrobial resistance along the food chain through culture-independent methodologies. *EFSA Journal* 2018; 16 (S1):e160811. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2018.e160811>.
14. Oniciuc E.A.†, Likotrafiti E.†, Alvarez-Molina-Molina A., Prieto M., Santos J.A. and Alvarez-Ordóñez A. (2018). The Present and Future of Whole Genome Sequencing (WGS) and Whole Metagenome Sequencing (WMS) for Surveillance of Antimicrobial Resistant Microorganisms and Antimicrobial Resistance Genes across the Food Chain. *Genes* 9(5), 268. <https://doi.org/10.3390/genes9050268> († These authors contributed equally to this work, **Impact Factor 3.6**).
15. *Likotrafiti E., Tuohy K.M., Gibson G.R. and Rastall R.A. (2016). Antimicrobial activity of selected synbiotics targeted for the elderly against pathogenic *Escherichia coli* strains. *International*

<https://doi.org/10.3109/09637486.2015.1134444> (*Corresponding Author, **Impact Factor 1.2**).

16. *Likotrafiti E., Valavani P., Argiriou A., Rhoades J. (2015). *In vitro* evaluation of potential antimicrobial synbiotics using *Lactobacillus kefir* isolated from kefir cocci. *International Dairy Journal* 45, 23-30. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2015.01.013> (*Corresponding Author, **Impact Factor 2.3**).

17. Mahgoub S., Tsiptsias K., Likotrafiti E. and Samaras P. (2014). Removal of melanoidins by potential manganese peroxidase producing bacteria isolated from molasses effluent. *Proceedings from Symbiosis International Conference*, pages 1-15.

18. *Likotrafiti E., Tuohy K.M., Gibson G.R. and Rastall R.A. (2014). An *in vitro* study of the effect of probiotics, prebiotics and synbiotics on the elderly faecal microbiota. *Anaerobe* 27, 50-55. <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2014.03.009> (*Corresponding Author, **Impact Factor 2.4**).

19. *Likotrafiti E., Anagnou M., Lampiri P. and Rhoades J. (2014). Effect of storage temperature on the behaviour of *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella enterica* serotype Typhimurium on salad vegetables. *Journal of Food Research* 3 (2), 1-8. [10.5539/jfr.v3n2p1](https://doi.org/10.5539/jfr.v3n2p1). (*Corresponding Author, Open Access).

20. *Likotrafiti E., Smirniotis P., Nastou A and Rhoades J. (2013). Effect of relative humidity and storage temperature on the behaviour of *Listeria monocytogenes* on fresh vegetables. *Journal of Food Safety* 33 (4), 545-551. <https://doi.org/10.1111/jfs.12087> (*Corresponding Author, **Impact Factor 1.275**).

21. Rhoades J., Gialagkolidou K., Gogou M., Mavridou O., Blatsiotis N., Ritzoulis C. and *Likotrafiti E. (2013) Oregano essential oil as an antimicrobial additive to detergent for hand washing and food contact surface cleaning. *Journal of Applied Microbiology* 115 (4), 987-994. <https://doi.org/10.1111/jam.12302> (*Corresponding Author, **Impact Factor 2.3**).

22. *Likotrafiti E., Tuohy K.M., Gibson G.R. and Rastall R.A. (2013). Development of antimicrobial synbiotics using potentially-probiotic faecal isolates of *Lactobacillus fermentum* and *Bifidobacterium longum*. *Anaerobe* 20, 5-13. <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2013.01.002> (*Corresponding Author, **Impact Factor 2.4**).

23. Nastou A., Rhoades J., Smirniotis P., Makri I., Kontominas M. and *Likotrafiti E. (2012). Efficacy of household washing treatments for the control of *Listeria monocytogenes* on salad vegetables. *International Journal of Food Microbiology* 159, 247-253. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2012.09.003> (*Corresponding Author, **Impact Factor 3.4**).

24. Papaefthimiou D., Likotrafiti E., Kapazoglou A., Bladenopoulos K., Tsaftaris A. (2010). Epigenetic chromatin modifiers in barley: III. Isolation and characterization of the barley GNAT-

MYST family of histone acetyltransferases and responses to exogenous ABA. *Plant physiology and biochemistry* **48**, (2-3), 98-107. <https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2010.01.002> (Impact Factor: 2.8).

25. Likotrafiti E., Manderson K.S., Fava F., Tuohy K.M., Gibson G.R. and Rastall R.A. (2004). Molecular identification and antipathogenic activities of putative probiotic bacteria isolated from faeces of healthy elderly individuals. *Microbial Ecology in Health and Disease* **16**, 105-112. <https://doi.org/10.1080/08910600410032376>.

Κεφάλαια σε βιβλία

1. Likotrafiti E. and Rhoades J. (2015). Probiotics, Prebiotics, Synbiotics and Foodborne Illness pp. 469-476. *In: Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics: Bioactive Foods in Health Promotion*. Ronald Ross Watson and Victor R. Preedy (eds.), Elsevier Inc., Cambridge, MA, USA.
2. Tuohy K.M., Likotrafiti E., Manderson K., Gibson G.R. and Rastall R.A. (2004). Improving gut health in the elderly pp. 394-415. *In: Functional Foods, Ageing and Degenerative Disease*. Remacle C. and Reusens B. (eds.), Woodhead Publishing Limited, Cambridge, UK.

Μονογραφίες

Ph.D. Thesis (2004) ‘Development of synbiotics with antimicrobial activity as functional food ingredients for the elderly’, School of Food Biosciences, Faculty of Life Sciences, University of Reading, UK.

Αναφορές στο δημοσιευμένο επιστημονικό έργο

Σύμφωνα με το Scopus (including secondary documents): Ετεροαναφορές 533, h-index: 14 (last accessed 06/12/2023).

Σύμφωνα με το Google scholar: Ετεροαναφορές 778, h-index: 15, i10-index:16 (last accessed 06/12/2023).

Orchid Author ID: <http://orcid.org/0000-0002-8977-1308> Scopus Author ID: 8121429100.

Παρουσιάσεις σε διεθνή επιστημονικά συνέδρια με κριτές

1. Ioannou M.E., Pouroutzidou G.K., Tsamesidis I., Chatzimentor I., Likotrafiti E., Rhoades J. & Kontonasaki E. (2022). Synthesis and characterization of cerium oxide nanoparticles for surface

coating of Titanium implants. 32st Annual Conference of the European Society for Biomaterials, ESB2022, Bordeaux, France, 4-8 September 2022.

2. Likotrafiti E., Rasinger J.D., Assunção R., Anastasi E., Fechner C., Iulietto M.F., Raclariu-Manolica A.C., Valanou E., Alonso Andicoberry C. & Koulouris S. (2022). Foundation and activities of the EU-FORA Alumni: an evolving network of scientists who successfully completed EFSA's European Food Risk Assessment Fellowship Programme. ONE-Health, Environment, Society-EU Conference 2022, Brussels, Belgium, 21-24 June 2022.

3. Tsamesidis, I., Gkiliopoulos, D., Pouroutzidou, G.K., Lymperaki, E., Likotrafiti, E., Rhoades, J., Kontonasaki, E., Paraskevopoulos, K.M. & Theocharidou, A. (2021). Bioactive and biocompatible cerium-doped mesoporous nanoparticles. 31st Annual Conference of the European Society for Biomaterials, ESB2021, Porto, Portugal, 5-9 September 2021.

4. Rhoades, J., Katsouda, V., Taousani, S., Matsia, S., Kiriazidi, N., Salifoglou, A. & Likotrafiti, E. (2021). Antimicrobial activity of cobalt-citrate against common foodborne pathogens and its potential for incorporation into food packaging material. 6th International ISEKI-Food Conference, Sustainable Development Goals in Food Systems: Challenges and Opportunities for the Future. 23-25 June, online.

5. Pasxalidou, G., Fitiadou, S., Vardaka, E., 1. Rhoades, J. & Likotrafiti, E. (2021). Microbiological safety assessment of cyanobacterial food supplements and food products. 6th International ISEKI-Food Conference, Sustainable Development Goals in Food Systems: Challenges and Opportunities for the Future. 23-25 June, online.

6. Sidiropoulos, S., Matsia, S., Rogkotis, K., Salifoglou, A. & Likotrafiti, E. (2021). Enriched PLA films with antimicrobial factors for coatings and food packaging. CYSENI, Kaunas, Lithuania, 24-28 May, online.

7. Rhoades, J., Michailidou, S., Anastasiou, I., Argiriou, A. & Likotrafiti, E. (2019). Putative probiotic lactic acid bacteria isolated from Greek protected designation of origin cheeses using traditional and metagenomic microbiological analysis. 10th Probiotics, Prebiotics & New Foods, Nutraceuticals and Botanicals for Nutrition & Human Microbiota Health, Rome, Italy, 8-10 September 2019. *Journal of Clinical Gastroenterology* (2020), 54, p S1, Eds. Lippincott Williams & Wilkins.

8. Pouroutzidou, G.K., Likotrafiti, E., Rhoades, J., Tsamesidis, I., Theodorou, G.S., Paraskevopoulos, K. M. & Kontonasaki, E. Apatite forming ability, antibacterial properties and hemolytic activity of silica-based nanobioceramics. 30th Annual Conference of the European Society for Biomaterials, ESB2019, Dresden, Germany, 9-13 September 2019.

9. Pouroutzidou, G.K., Tsamesidis, I., Theodorou, G.S., Likotrafiti, E., Rhoades, J., Pappa C., Triantafyllidis K.S., Kontonasaki, E. Paraskevopoulos, K.M. (2019). The effect of different CTAB-

assisted sol-gel derived silica-based mesoporous nanoparticles on structure, antibacterial properties and hemolytic activity. 30th Annual Conference of the European Society for Biomaterials, ESB2019, Dresden, Germany, 9-13 September 2019.

10. Elena-Alexandra Oniciuc (Alexa), Eleni Likotrafiti, Alberto Garre, Lorena Ruiz, Miguel Prieto, Avelino Alvarez-Ordóñez (2019). Questionnaire-based exercise based on population awareness and risk perception of antimicrobial resistance. 8th Congress of European Microbiologists, Glasgow, Scotland, 7-11 July 2019. PT140, p853.

11. Likotrafiti E, Oniciuc EA, Prieto M, Alvarez-Ordóñez A. Consumer awareness in Greece of issues of antibiotic use and the risk of antimicrobial resistance in bacteria. EFSA Conference 2018, Science, Food, Society, Parma, Italy, 18-21 September 2018.

12. Oniciuc EA, Likotrafiti E, Prieto M, Alvarez-Ordóñez A. Lessons learned from a pan-European questionnaire on consumers' awareness and risk perception of antimicrobial resistance. EFSA Conference 2018, Science, Food, Society, Parma, Italy, 18-21 September 2018.

13. Anastasiou I, Michailidou S, Argiriou A, Rhoades J & Likotrafiti E. Study of the microbiota of Greek P.D.O. soft cheeses and characterisation of isolated lactic acid bacteria. 6th International Congress on Food Technology, Athens, Greece, 18-19 March 2017.

14. Manavi M, Dimitreli G & Likotrafiti E. Study of kefir-type products using goat's milk from two different breeds with the addition of pro-, pre- and synbiotics. 6th International Congress on Food Technology, Athens, Greece, 18-19 March 2017.

15. Mahgoub S., Tsiptsias K., Likotrafiti E. and Samaras P. Decolonisation of synthetic and real melanoidins by *Lactobacillus kefir* and manganese peroxidase producing bacteria isolated from molasses effluent. 5th International Conference on Environmental Management, Engineering, Planning and Economics (CEMEPE) & SECOTOX Conference, Mykonos, Greece, 14-18 June 2015.

16. Harron S, Likotrafiti E, Duffy L, Alden J, Sethi M, Sangster R & Almond N. The application of SHIVS to characterize protection by HIV-1 envelope. NIBSC, UK, 2005.

17. Likotrafiti E, Manderson K, Tuohy KM, Gibson GR & Rastall RA. Screening of probiotic strains isolated from the elderly for antimicrobial activity against gastrointestinal pathogens. The Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster, PROEUHEALTH, 3rd Workshop, Sitges, Spain, 15-17 March 2004.

18. Tuohy KM, Likotrafiti E, Manderson K, Fava F, Gibson GR & Rastall RA. Generation of a novel synbiotic specifically designed for the elderly population. The Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster, PROEUHEALTH, 3rd Workshop, Sitges, Spain, 15-17 March 2004.

19. Saunier K, Tuohy KM, Likotrafiti E, Sutren M, Rastall RA, Silvi S, Cresci A & Dore J. Culture independent molecular analysis of the elderly fecal microflora reveals an extreme

complexity. The Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster, PROEUHEALTH, 3rd Workshop, Sitges, Spain, 15-17 March 2004.

20. Saunier K, Tuohy KM, Likotrafiti E, Rastall RA, Sutren M, Cresci A & Dore J. Species diversity analysis of the elderly gut microflora through cloning of whole community 16S rRNA. Society for General Microbiology, 153rd Meeting-UMIST, Manchester, UK, 8-11 September 2003.

21. Likotrafiti E, Tuohy KM, Gibson GR & Rastall RA. Properties of potential probiotic strains isolated from the elderly: acid tolerance, bile tolerance and oligosaccharide fermentation profile. Society for General Microbiology, 152th Meeting, University of Edinburgh, UK, 7-11 April 2003.

22. Likotrafiti E, Tuohy KM, Silvi S, Verdenelli MC, Casciano R, Orpianesi C, Cresci A, Gibson GR & Rastall RA. Molecular taxonomy of probiotic strains isolated from the elderly gut microflora. The Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster, PROEUHEALTH, 2nd Workshop, Taormina, Italy, 3-5 March 2003.

23. Likotrafiti E, Manderson K, Tuohy KM, Gibson GR & Rastall RA. Screening of probiotic strains isolated from the elderly for antimicrobial activity against gastrointestinal pathogens. The Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster, PROEUHEALTH, 2nd Workshop, Taormina, Italy, 3-5 March 2003.

24. Likotrafiti E, Gibbs PA & Knight A. Evaluation of the new Oxoid S.P.R.I.N.T. *Salmonella* system and the reference ISO method in chocolate. Society for Applied Microbiology, University of Swansea, UK, 9-12 July 2001.

Παρουσιάσεις σε εθνικά επιστημονικά συνέδρια με κριτές

25. Σιδηρόπουλος, Σ., Μάτσια, Σ., Ρογκώτης, Κ., Λυκοτραφίτη, Ε. & Σαλίφογλου Α. (2021). Παραγωγή υμενίων πολυγαλακτικού οξέος (PLA) και εμπλουτισμός με αντιμικροβιακούς παράγοντες για χρήση σε συσκευασίες τροφίμων. 1^ο Διαδικτυακό Συμπόσιο Νέων Επιστημόνων με θέμα «Ορυκτοί Πόροι-Περιβάλλον-Χημική Μηχανική», Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας, 26-28 Φεβρουαρίου 2021.

26. Ρογκώτης, Κ., Μάτσια, Σ., Λυκοτραφίτη, Ε. & Σαλίφογλου Α. (2019). Σύνθετα μεταλλοπολυμερικά υλικά στην ανάπτυξη αντιβακτηριακών υμενίων. 13^ο Συνέδριο Χημείας Κύπρου-Ελλάδας Λευκωσία, Κύπρος, 31/10-3/11/2019.

27. Nastou A, Makri I, Rhoades JR, Kontominas M and Likotrafiti E. Παράγοντες που επηρεάζουν την αποτελεσματικότητα μεθόδων απολύμανσης για την αφαίρεση της *Listeria monocytogenes* από την επιφάνεια φρέσκων έτοιμων προς κατανάλωση λαχανικών. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, 11-13 Νοεμβρίου 2011.

Επιστημονικό-Διοικητικό Έργο

Κριτής εργασιών στα διεθνή επιστημονικά περιοδικά:

- International Journal of Food Microbiology
- Anaerobe
- Genes
- Microorganisms
- Pathogens
- Foods
- International Journal of Food Sciences and Nutrition
- African Journal of Microbiology Research
- Journal of Food Research
- Journal of Probiotics and Health
- International Journal of Environmental Research and Public Health
- European Journal of Clinical Microbiology & Infectious Diseases
- Molecular Nutrition and Food Research
- Journal of Microbiological Methods
- Journal of Functional Foods
- Food Control

Συμμετοχή σε Επιστημονικούς Οργανισμούς και Ενώσεις

- Μέλος του διοικητικού συμβουλίου του δικτύου EU-FORA Alumni του European Food Safety Authority-EFSA, Parma, Italy (2018-2022). Το διοικητικό συμβούλιο έχει ήδη καταρτίσει τη δική του ιστοσελίδα <https://www.eufora-alumni.eu/> (με χρηματοδότηση από την EFSA) και καταστατικό και παρουσίασε τον στρατηγικό σχεδιασμό του EU-FORA Alumni δικτύου κατά τη διάρκεια της 69^{ης} συνεδρίασης του Advisory Forum & Focal Points της EFSA (18th September 2018) στην Πάρμα της Ιταλίας.
- Προώθηση των δραστηριοτήτων του Προγράμματος EU-FORA του European Food Safety Authority-EFSA, μέσω τηλεοπτικής συνέντευξης και προώθησης από τα διαδικτυακά κανάλια της EFSA, EFSA Conference 2018, Science, Food, Society, Parma, Italy, 18-21 September 2018.
- Επιλέγμενη Υποψήφια της EFSA για παροχή επιστημονικής και τεχνικής βοήθειας σε αντικείμενα της Μικροβιολογικής Εκτίμησης Επικινδυνότητας Τροφίμων.
- Μέλος της ομάδας για την αναζήτηση αποδεικτικών στοιχείων όσον αφορά ισχυρισμούς προϊόντων για θέματα υγείας (Health Claims). International Scientific Association for Prebiotics

and Probiotics (ISAPP, Henley on Thames, UK, July 2003, www.isapp.net), όπως αποδεικνύεται από τις δημοσιεύσεις: Rastall *et al.* (2005), FEMS Microbiology Ecology και Sanders *et al.* (2005) European Journal of Nutrition.

- Μέλος του ISEKI-Food Association-European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge into the Food Chain.
- Αξιολογητής Προγραμμάτων ΕΔΒΜ34 ‘Υποστήριξη ερευνητών με έμφαση στους νέους ερευνητές’ του ΕΠ Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση (ΕΥΔ ΕΠ ΑΝΑΔ ΕΔΒΜ).
- Εξεταστής/αξιολογητής μαθήματος «Μικροβιολογία Τροφίμων» για τα μεταπτυχιακά προγράμματα υποτροφιών του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ).
- Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής, 13^ο Συνέδριο Διατροφής και Διαιτολογίας, 25-27 Σεπτεμβρίου 2020, διαδικτυακό (<http://msd2020.org/committees/>).

Τιμητικές Διακρίσεις

Υπότροφος του προγράμματος EU-FORA (European Food Risk Assessment), 2017-2018. Αυτή η ανταγωνιστική υποτροφία απονέμεται από την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA, Πάρμα, Ιταλία) και προσέφερε 12 μήνες εκπαίδευση στην αξιολόγηση επικινδυνότητας ασφάλειας τροφίμων σε χώρες του εξωτερικού. Η συγκεκριμένη εκπαιδευτική άδεια εκπονήθηκε στην Κτηνιατρική Σχολή, Τμήμα Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Λεόν στην Ισπανία.

Επιμόρφωση-Σεμινάρια

19-26 Ιανουαρίου 2020, Leon, Spain. Εκπαίδευση στο MALDI Biotyper, για την ταποποίηση μικροοργανισμών χρησιμοποιώντας τη φασματομετρία μάζας MALDI-TOF, με προσδιορισμό του μοναδικού πρωτεομικού τους αποτυπώματος στο Πανεπιστήμιο Λεόν, στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+.

23-25 Μαΐου 2018, Λεόν, Ισπανία. Τίτλος σεμιναρίου: ‘Taller practico de aplicaciones genómicas y metagenómicas en el ambito de la Microbiologia de los alimentos y la Microbiologia veterinaria’- Πρακτικό εργαστήριο γονιδιωματικών και μεταγονιδιωματικών εφαρμογών στον τομέα της μικροβιολογίας τροφίμων και της κτηνιατρικής μικροβιολογίας. Οργάνωση: Πανεπιστήμιο Λεόν, Κτηνιατρική Σχολή.

11-15 Ιουνίου 2018, Αθήνα, Ελλάδα. ‘Module 3 training of the European Food Risk Assessment Fellowship Programme’. **Curriculum:** Identification of Emerging Risks, Nanomaterials and areas

of application, Adverse Outcome Pathway (AOP), Mode of Action (MoA) and the IATA approach, OMICs in Risk Assessment, Risk Ranking.

5-9 Μαρτίου 2018, Βερολίνο, Γερμανία. ‘Module 2 training of the European Food Risk Assessment Fellowship Programme’. **Curriculum:** Risk communication concepts, approaches underlying theory, Crisis communication, Risk perception, Survey Methodology, Areas for Risk Communication in scientific opinions, Media Training.

27 Νοεμβρίου-1 Δεκεμβρίου 2017, Βιέννη, Αυστρία. ‘Module 1 training of the European Food Risk Assessment Fellowship Programme’. **Curriculum:** Overview of GMO Assessment, Overview of Animal Health and Animal Welfare Risk Assessment, Overview of Plant Health and Pesticides Risk Assessment, Overview of Nutritional Risk Assessment, Overview of Environmental Risk Assessment.

4-22 Σεπτεμβρίου 2017, Πάρμα, Ιταλία. ‘Induction training of the European Food Risk Assessment Fellowship Programme’. **Curriculum:** Week 1 - Introduction to the course, Historical Overview of the E.U. Food Safety System and main E.U. Food Safety legislation, Basic Scientific Concepts of Food Safety, Background and Principles of Food Risk Assessment, Statistical Concepts, Data collection and processing. Week 2 - Introduction to chemical risk assessment (CRA), Hazard Identification, Hazard characterization, Exposure assessment, Risk characterization. Week 3 – Introduction to microbiological risk assessment (MRA), Hazard identification and characterization of pathogens in food and water, MRA methodology, Exposure assessment and risk characterization of MRA (Part I), Exposure assessment and risk characterization of MRA (Part II), Advanced concepts in quantitative MRA.

Προσκεκλημένη ομιλήτρια-Συμμετοχή σε διεθνή συνέδρια-Δραστηριότητες προβόλης

- Πρόσκεκλημένη του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στο συνέδριο EFSA-ΕΦΕΤ με τίτλο ‘Η ασφάλεια των τροφίμων ως βασικός πυλώνας ενός συστήματος Ενιαίας Υγείας’, 7-8 Νοεμβρίου 2023, Αθήνα, Ελλάδα.
- Παρουσίαση του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, σε μέλη ΔΕΠ και Ερευνητές του Ερευνητικού Ινστιτούτου Institute of Marine Research (IMR), στα πλαίσια του Προγράμματος Erasmus+, IMR, Bergen, Norway 04-08 Σεπτεμβρίου¹ 2023.
- Παρουσίαση του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, σε μέλη ΔΕΠ και φοιτητές του Πανεπιστημίου του Μάριμπορ, στα πλαίσια του Προγράμματος Erasmus+, University of Maribor, Maribor, Slovenia 19-23 Ιουνίου 2023.

- Πρόσκεκλημένη της Ευρωπαϊκής Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) στο Διεθνές Συνέδριο 2nd EU Risk Assessment Research Assembly (RARA) 2022, 6-7 Δεκεμβρίου, Βερολίνο, Γερμανία.
- Πρόσκληση από την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων για παρουσίαση πεπραγμένων και ολοκληρωμένου σχεδίου στρατηγικής ανάπτυξης του EU-FORA Alumni στους Νέους EU-FORA Υπότροφους, Τέταρτου Κύκλου Series IV- 2020-2021 (19-10-2021) και Πέμπτου Κύκλου Series V- 2021-2022 (02-09-2022), EU-FORA Virtual Summer Workshop.
- Πρόσκληση από την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων για παρουσίαση ολοκληρωμένου σχεδίου στρατηγικής ανάπτυξης του EU-FORA Alumni (δημιουργία ιστοσελίδας, εγγραφή της Ένωσης, καταστατικό), ως μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου και της εμπειρίας του EU-FORA fellowship στον Τρίτο Κύκλο υποτρόφων Series III- 2019-2020 European Food Safety Authority (EFSA). Parma, Italy, 4-6 Σεπτεμβρίου 2019.
- Παρουσίαση του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, σε μέλη ΔΕΠ και φοιτητές του Πανεπιστημίου του Ράντομ στα πλαίσια του Προγράμματος Erasmus+, Kazimierz Pulaski University of Technology and Humanities in Radom, Poland 6-9 Σεπτεμβρίου 2022.
- Παρουσίαση του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, σε μέλη ΔΕΠ και Ερευνητές του Ερευνητικού Ινστιτούτου INRAE-IATE στα πλαίσια του Προγράμματος Erasmus+, INRAE-IATE, Montpellier, France 23-25 Μαΐου 2022.
- Παρουσίαση του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, σε μέλη ΔΕΠ και φοιτητές του Πανεπιστημίου του Βουκουρεστίου στα πλαίσια του Προγράμματος Erasmus+, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest, Romania, 27/03-01/04 2022.
- Παρουσίαση του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, σε μέλη ΔΕΠ του Πανεπιστημίου της Βαλένθια στα πλαίσια του Προγράμματος Erasmus+, Universitat Politècnica De Valencia, Spain, 6-9 Σεπτεμβρίου 2021.
- Παρουσίαση του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος σε φοιτητές και μέλη ΔΕΠ του Πανεπιστημίου της Γάνδης, στα πλαίσια του Προγράμματος Erasmus+, Ghent University, Faculty of Bioscience Engineering, Department of Food Technology, Safety & Health, Ghent, Belgium, 17-20 Φεβρουαρίου 2020.
- Προσκεκλημένη Ομιλήτρια στο Διεθνές Επιστημονικό Συνέδριο. 10th Probiotics, Prebiotics & New Foods, Nutraceuticals and Botanicals for Nutrition & Human Microbiota Health με τίτλο ομιλίας ‘Putative probiotic lactic acid bacteria isolated from Greek protected designation of origin cheeses using traditional and metagenomic microbiological analysis’, Ρώμη, Ιταλία, 8-10 Σεπτεμβρίου 2019.

- Προσκεκλημένη Ομιλήτρια ‘Good Practices in Teaching’ 3rd International Week, Alexander Technological Educational Institute of Thessaloniki, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, 13-17 Μαΐου 2019.
- Παρουσίαση/Διάλεξη σε φοιτητές και μέλη ΔΕΠ του Πανεπιστημίου της Λεόν της Ισπανίας με τίτλο ομιλίας ‘Probiotics, Prebiotics, Synbiotics and Gastrointestinal Tract-a gut feeling’ και European Food Risk Assessment Fellowship (EU-FORA), στα πλαίσια του Προγράμματος Erasmus+ 18-20 Φεβρουαρίου 2019.
- Παρουσίαση του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙΘ σε φοιτητές και μέλη ΔΕΠ του Πανεπιστημίου της Λεόν, Τμήμα Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων και στο Ινστιτούτο Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (The Institute of Food Science and Technology-ICTAL), Leon, Spain 16 Οκτωβρίου 2017.
- Προσκεκλημένη Ομιλήτρια στο Ανοιχτό Πανεπιστήμιο Δήμου Θεσσαλονίκης. Διατροφή, Επιστήμη, Πολιτισμός, Οικονομική Ανάπτυξη. Θεματική Ενότητα: Νέες Διατροφικές Τάσεις, Προβιοτικά, πρεβιοτικά και συνβιοτικά. Τίτλο ομιλίας: Όφελος των βιολειτουργικών τροφίμων στην υγεία. Θεσ/νίκη 09 Φεβρουαρίου 2015.
- Προσκεκλημένη Ομιλία/διδασκαλία με τίτλο ομιλίας ‘Effect of pro-, pre- and synbiotics on gut microbiota as a result of clinical trials’ M.Sc. Nutritional Medicine, School of Biomedical and Life Sciences, University of Surrey 2003.
- Προσκεκλημένη Ομιλία στο National Collaboration for Ageing Research, London (ncAr), με τίτλο ομιλίας ‘Molecular Taxonomy of Probiotic strains isolated from the elderly gut microflora’ UK, 28-30 Ιουλίου 2003.
- Προσκεκλημένη Ομιλία στο AGEnet Workshop, με τίτλο ομιλίας ‘Nutrition & Ageing: You are what you eat’, Diet & Gut Health, Reading, UK, 30 Απριλίου 2002.
- Προφορική παρουσίαση των αποτελεσμάτων του προγράμματος CROWNALIFE στους εταίρους, στο University of Ulster (Coleraine, UK), στο German Institute of Human Nutrition [(DifE), Berlin, Germany)] και στο University of Reading 2001-2004.

Επρωσώπηση και προώθηση δραστηριοτήτων του τμήματος

- Διοργάνωση επίσκεψης μαθητών του 3^{ου} Γυμνασίου Θέρμης στο Εργαστήριο Μικροβιολογίας στα πλαίσια του προγράμματος e-twinning ‘Η Τέχνη στο Μικροσκόπιο’. Έγινε επίδειξη-χρήση των μικροσκοπίων στους μαθητές με παρατήρηση βακτηρίων και ξενάγηση στα εργαστήρια του Τμήματος με παράλληλη ενημέρωση για την Ασφάλεια των Τροφίμων, 17 Μαρτίου 2023, Σίνδος.
- Διοργάνωση διαδικτυακού σεμιναρίου με τον Στυλιανό Κουλούρη, Στέλεχος Επιστημονικής Συνεργασίας, Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (European Food Safety Authority,

EFSA, Πάρμα, Ιταλία) με τίτλο ομιλίας: ‘Ο ρόλος, η δομή και ο τρόπος λειτουργίας της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA). Το σεμινάριο παρακολούθησαν τόσο τα μέλη ΔΕΠ όσο και φοιτητές (>250) της Αλεξάνδρειας Πανεπιστημιούπολης 08 Δεκεμβρίου 2020.

- Διοργάνωση σεμιναρίου με ζωντανή διαδικτυακή σύνδεση με τον Mo Langhi της εταιρείας CosmosID με τίτλο ομιλίας: ‘Unlocking the microbiome’ σε συνεργασία με, London, UK. Το σεμινάριο παρακολούθησαν τόσο τα μέλη ΔΕΠ όσο και φοιτητές της Αλεξάνδρειας Πανεπιστημιούπολης 29 Νοεμβρίου 2019.
- Συμμετοχή με ομιλία σε συνάντηση εργασίας ‘Στρατηγικές Διατροφικής Πολιτικής’ στο Ινστιτούτο Εφαρμοσμένων Βιοεπιστημών, ΕΚΕΤΑ παρουσία ερευνητικών (INEB, ΙΤΧΗΔ), εκπαιδευτικών (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΤΕΙΘ, Τμήματα Γεωπονίας, Κτηνιατρικής, Ιατρικής ΑΠΘ, Αμερικανική Γεωργική Σχολή), βιομηχανικών φορέων (ΠΕΛΟΠΑΚ ΑΕ, Μπέλλας) της Κεντρικής Μακεδονίας και της Γενικής Γραμματείας Έρευνας και Τεχνολογίας (Άρτεμις Σιμοπούλου-μέλος ΕΣΕΤ, Κος Χατζηνικολάου). Παρουσίαση του Τμήματος και ερευνητικών ενδιαφερόντων και ενδυνάμωση ερευνητικών συνεργασιών. Ξεναγήση συμμετοχόντων στο Τμήμα μας, 21-22 Μαΐου 2014.
- Συμμετοχή σε συνάντηση στρογγυλής τραπέζης με ερευνητικούς και παραγωγικούς φορείς της Κεντρικής Μακεδονίας στα πλαίσια του Προγράμματος RAF REGIONS-Bringing the benefits of Research to AgroFood SMEs FP7, 2012.
- Ζωντανή συνέντευξη στο TV100 για την διατηρησιμότητα των τροφίμων στα πλαίσια της ΔΕΤΡΟΠ και συνέντευξη για την ασφάλεια τροφίμων σε ρεπορτάζ του ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ TV, 2009.

Διοικητική και Ακαδημαϊκή Δραστηριότητα:

2023- σήμερα Ιδρυματική Υπεύθυνη για τη συμμετοχή του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος στο Άρθρο 36 του Καταστατικού της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας Τροφίμων (European Food Safety Authority-EFSA).

2020-σήμερα Μέλος της Τοπικής Επιτροπής Erasmus+ και Οργάνωσης Erasmus+ Week για την Αλεξάνδρεια Πανεπιστημιούπολη.

2018-σήμερα Ακαδημαϊκή Υπεύθυνη του Προγράμματος Erasmus+ του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Στα πλαίσια του Προγράμματος Erasmus+ έχουν υπογραφεί >50 διμερείς συμφωνίες (Inter-Institutional Agreement) με Πανεπιστήμια και Ερευνητικά Ινστιτούτα του εξωτερικού, για την ενίσχυση της κινητικότητας των φοιτητών και του προσωπικού του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Επιπλέον, από τον Σεπτέμβριο του 2018 ως σήμερα έγιναν 37 μετακινήσεις μελών ΔΕΠ και 34 φοιτητών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

σε φορείς του εξωτερικού ενώ 25 μέλη ακαδημαϊκού προσωπικού και 24 φοιτητές άλλων Ιδρυμάτων του εξωτερικού μετακινήθηκαν προς το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

2009-σήμερα Υπεύθυνη μηνιαίου Ελέγχου Μικροβιολογικής Ποιότητας Νερού της Αλεξάνδρειας Πανεπιστημιούπολης.

2020-2022 Υπεύθυνη Τμήματος για COVID-19-Αντιμετώπιση ύποπτου ή επιβεβαιωμένου κρούσματος. Χειρισμός άνω των 250 κρουσμάτων του Τμήματος, προετοιμασία πρωτοκόλλων για δια ζώσης διδασκαλία, εξεταστική, ορκωμοσία και απολύμανση χώρων.

2008-σήμερα Μέλος και Αναπληρωματικό Μέλος Εκλεκτορικών Σωμάτων, Μέλος Τριμελούς Εισηγητικής Επιτροπής ως Συντονιστής, Μέλος και Αναπληρωματικό Μέλος Επιτροπών Προμηθειών και Παραλαβής Τμήματος, Μέλος Επιτροπών Εξέτασης Μεταπτυχιακών Διατριβών και Πτυχιακών Εργασιών του Τμήματος, Μέλος και Αναπληρωματικό Μέλος Επιτροπών Αξιολόγησης Ωρωμίσιων Επιστημονικών Συνεργατών και Ακαδημαϊκών Υποτρόφων.

2022-2023 Επιτροπή Προμηθειών και Υπηρεσιών της Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών.

2022-2023 Επιτροπή Πρακτικής Άσκησης φοιτητών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών.

2021-2022 Επιτροπή παρακολούθησης συμβάσεων διαγωνισμών, στη Σίνδο συμπεριλαμβανομένο και το έργο άμεσης παράδοσης και παραλαβής των χώρων όπου οι συμβάσεις έχουν λήξει.

2019 Τριμελής εφορευτική επιτροπή για τη διενέργεια εκλογών ανάδειξης Προέδρου και Αναπληρωτή Προέδρου του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων.

2012-σήμερα Μέλος της Επιτροπής Κατατάξεων και Ισοτίμησης Μαθημάτων του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

2012-σήμερα Μέλος της Επιτροπής Μετεγγραφών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

2009-2010 Ιδρυματική Υπεύθυνη ΑΤΕΙΘ για προμήθεια ερευνητικού/εργαστηριακού εξοπλισμού μέσω του Περιφερειακού Επιχειρησιακού Προγράμματος (ΠΕΠ) Κεντρικής Μακεδονίας - Υποδομές Εκπαίδευσης 2008-2014 συνολικού προϋπολογισμού ~ 5.000.000 Ευρώ.

2008-2009 Εκπρόσωπος-ομιλητής στο διήμερο παρουσίασης του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΤΕΙΘ σε τελειόφοιτους μαθητές Γενικών Λυκείων και ΕΠΑ.Λ.

2013-σήμερα Υπεύθυνη του εργαστηρίου «Μικροβιολογίας Τροφίμων» του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΔΠΙΑΕ. Μέσω των Προγραμμάτων Περιφερειακού Επιχειρησιακού Προγράμματος (ΠΕΠ) Κεντρικής Μακεδονίας - Υποδομές Εκπαίδευσης 2008-2014 και ΠΕΠ 2014-2020 το Εργαστήριο Μικροβιολογίας εξοπλίστηκε με επιστημονικά όργανα αξίας ~150.000 Ευρώ.

Το σύνολο του εξοπλισμού και των μεθόδων που εφαρμόζονται στο εργαστήριο παρουσιάζονται στην ιστοσελίδα

<https://www.food.ihu.gr/microbiology-lab/>

Γνώσεις Χειρισμού Ηλεκτρονικών Υπολογιστών

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).

Καλή γνώση λογισμικών διαχείρισης αριθμητικών δεδομένων και στατιστικής ανάλυσης.

Άριστη γνώση των λογισμικών προγνωστικής μικροβιολογίας Pathogen Modeling Program (PMP), ComBase Predictor και Food Spoilage and Safety Predictor (FSSP).

Γλώσσες

Αγγλική (University of Cambridge and University of Oxford), Γαλλική DELF/DALF και Sorbonne I, Ιταλικά βασική γνώση.
