

# ΜΑΡΙΑ Χ. ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΡΟΥ

**Διεύθυνση:** Αυγής 1-3 & Ευεργέτου Γιαβάση 30, Αγ. Παρασκευή Αθήνα - Τ.Κ. 15341

**Τηλέφωνο:** 210-6534198  
210-5385511, -5549  
6974-394181

**E-mail:** [mgian@teiath.gr](mailto:mgian@teiath.gr)

**Ημερομηνία γέννησης:** 12 Οκτωβρίου 1974

## ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (1997-2003)  
Διδάκτορας Μηχανικός στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τομέας IV, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, με τίτλο διατριβής: “*Πρόρρηση διατηρησιμότητας τροφίμων με μειωμένη διαθεσιμότητα νερού – εφαρμογή σε κατεψυγμένα λαχανικά*”.

- Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (1992-1997)

Πτυχίο Χημικού Μηχανικού, βαθμός: 8,79 (5<sup>η</sup>)

Τίτλος διπλωματικής μελέτης: Υδροστατική παγιδευμένων σταγόνων

- *Κύρια μαθήματα:* Επιχειρησιακή έρευνα (9), Πληροφορική (10), Συστήματα αυτόματης ρύθμισης (10), Φαινόμενα μεταφοράς (9), Εφαρμοσμένη στατιστική (8), Επιστήμη και τεχνική τροφίμων (9), Τεχνολογία στις βιομηχανίες τροφίμων (9).

Εκπόνηση μεταδιδακτορικής έρευνας με τίτλο «ΜΕΛΕΤΗ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ENZYΜΩΝ ΩΣ ΧΡΟΝΟΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΚΩΝ ΔΕΙΚΤΩΝ ΘΕΡΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

- Τοσίτσειο – Αρσάκειο Λύκειο (1990-1992)  
Βαθμός αποφοίτησης: 19<sup>10/12</sup> (1<sup>η</sup>)

## ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ-ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

- ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων (από 22/2/2012 έως σήμερα): Επίκουρος καθηγήτρια στο αντικείμενο «Τεχνολογία και ποιότητα φρούτων και λαχανικών»
- Γενικό Χημείο του Κράτους (από 1/12/2004 έως 21/2/2012), Βαθμός : Α' (από 5/4/2008),
  - Γ' Τμήμα της Δ' Χημικής Υπηρεσίας Αθηνών (εργαστήρια τροφίμων)
  - Ε' Χ.Υ. Αθηνών, Α' Τμήμα, Εργαστήριο Χημικής Μετρολογίας (ΕΧΗΜ/ΓΧΚ-ΕΙΜ)
  - Ε' Χ.Υ. Αθηνών, Β' Τμήμα, διοργάνωση και αξιολόγηση διεργαστηριακών σχημάτων που είναι διαθέσιμα υπό το όνομα SCHEMA (Scheme for CHEmical Measurement Assessment)
- Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (1998-2007)
  - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα του ΕΜΠ στα πλαίσια προγράμματος FAIR –COST 90 με τίτλο «Development, modelling and application of TTI to monitor chilled fish quality» σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και εργαστήρια στη Δανία και τη Γαλλία.
  - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα υλοποίησης του προγράμματος «Μελέτη και βελτιστοποίηση της ποιότητας κατεψυγμένων τροφίμων στην ψυκτική αλυσίδα με τη χρήση Χρονοθερμοκρασιακών Δεικτών» (ΠΑΒΕ 97) σε συνεργασία με τη «ΓΕΝΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ- ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Ε.»
  - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα υλοποίησης του προγράμματος «Παραγωγή νέων κατεψυγμένων προϊόντων με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά με την εφαρμογή ωσμωτικής προκατεργασία» (ΠΑΒΕΤ 2000) σε συνεργασία με τη «ΓΕΝΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ- ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ Α.Ε.»
  - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα έρευνας, σχεδιασμού και ανάπτυξης της εταιρείας προϊόντων ζύμης “Pillsbury”
  - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα του ΕΜΠ στα πλαίσια προγράμματος της Ευρωπαϊκής Ένωσης 5th Framework, διάρκειας από το 2003-2006 με τίτλο “Development and Application of a Safety Monitoring and Assurance System (SMAS) for Chilled Meat Products” σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και εργαστήρια στη Σουηδία, την Ιρλανδία, τη Μεγάλη Βρετανία και την Ολλανδία
  - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα του ΕΜΠ στα πλαίσια προγράμματος του Υπουργείου Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων «ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ ΙΙ-ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΑ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑ-Τίτλος υποέργου: Έλεγχος και αξιολόγηση θερμικών επεξεργασιών τροφίμων με τη χρήση ενζυμικών Χρονοθερμοκρασιακών Ολοκληρωτών, ΤΤΙ».
- Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (2012-..)

- ✓ Συμμετοχή στην ομάδα του ΕΜΠ στα πλαίσια προγράμματος με τίτλο «SOPHY: Development of software tool for prediction of ready-to-eat food product shelf life, quality and safety».
  - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα του ΕΜΠ στα πλαίσια προγράμματος με τίτλο «FRISBEE: Food Refrigeration Innovations for Safety, Consumers' Benefit, Environmental Impact and Energy Optimisation Along the Cold Chain in Europe».
  - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα του ΕΜΠ στα πλαίσια του ερευνητικού έργου «ΘΑΛΗΣ: Ανάπτυξη, μαθηματική περιγραφή και άριστος σχεδιασμός καινοτόμων μη θερμικών τεχνολογιών για την επεξεργασία, συσκευασία, διακίνηση και αποθήκευση τροφίμων βελτιωμένης ποιότητας και ασφάλειας»
  - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα του Ε.Μ.Π. στην υποβολή και υλοποίηση του προγράμματος της Γ.Γ.Ε.Τ " Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Προϊόντων Τεμαχισμένων Φρούτων Αυξημένης Διάρκειας Ζωής με Εφαρμογή Ωσμωτικής Αφυδάτωσης και Υπερυψηλής Πίεσης " (ΠΑΒΕΤ 2013)
- «ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Α.Ε. Σύμβουλοι Επιχειρήσεων»,
    - ✓ Συμμετοχή στο έργο «Στρατηγικό και επιχειρησιακό σχέδιο Ενιαίου Φορέα Ελέγχου τροφίμων, Ε.Φ.Ε.Τ».
    - ✓ Συμμετοχή στο έργο «Μελέτη βάσεων δεδομένων και πληροφοριακών συστημάτων στο Δημόσιο Τομέα» στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Κοινωνία της Πληροφορίας (ΚΛΕΙΣΘΕΝΗΣ)».
    - ✓ Συμμετοχή στο έργο «Μελέτη στρατηγικής ανάπτυξης ορεινών και μειονεκτικών περιοχών, Υπουργείο Γεωργίας»
  - Ε.Τ.Ε.Μ (1994)
    - ✓ Συμμετοχή στην ομάδα ποιοτικού ελέγχου της εταιρείας
    - ✓ Παρακολούθηση και χημικός προσδιορισμός των υλικών της παραγωγικής διαδικασίας.

### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

- ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων (από 22/2/2012 έως σήμερα): Διδασκαλία της θεωρίας του μαθήματος «Τεχνολογία και ποιότητα φρούτων και λαχανικών» και υπεύθυνη διεξαγωγής των εργαστηριακών ασκήσεων στα πλαίσια του ίδιου μαθήματος του Ε΄ εξαμήνου
- ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων (από 22/2/2012 έως σήμερα): υπεύθυνη διεξαγωγής των εργαστηριακών ασκήσεων στα πλαίσια του μαθήματος «Οργανοληπτικός έλεγχος τροφίμων» του Δ΄ εξαμήνου
- ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων: υπεύθυνη διεξαγωγής των εργαστηριακών ασκήσεων στα πλαίσια του μαθήματος «Τεχνολογία και ποιότητα σιτηρών» του Ζ΄ εξαμήνου
- ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων, 2014 έως σήμερα: Διδασκαλία θεωρητικών μαθημάτων και υπεύθυνη διεξαγωγής εργαστηριακών ασκήσεων στα πλαίσια του μεταπτυχιακού προγράμματος του

Τμήματος "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων-Master of Science in Food Science and Technology"

- ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων (από 22/2/2012 έως σήμερα): υπεύθυνη για την εκπόνηση πτυχιακών εργασιών προπτυχιακών φοιτητών.
- ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων (από 22/2/2012 έως σήμερα): επόπτρια πρακτικής άσκησης σε προπτυχιακούς φοιτητές του τμήματος.
- ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων (από 22/2/2012 έως σήμερα): υπεύθυνη για την εκπόνηση πτυχιακών εργασιών μεταπτυχιακών φοιτητών.
- Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Τμήμα Χημικών Μηχανικών (1997-2004)  
Υπεύθυνη διεξαγωγής εργαστηριακών πειραμάτων με θέμα τη «Μελέτη της επίδρασης της επεξεργασίας των τροφίμων στην περιεκτικότητά τους σε βιταμίνη C», «Μελέτη των ρεολογικών ιδιοτήτων κόμμεων σημαντικών για τη βιομηχανία τροφίμων» και «Κατάψυξη τροφίμων» στα πλαίσια των αντίστοιχων μαθημάτων του 7ου και 8ου εξαμήνου του τμήματος Χημικών Μηχανικών.
- Κέντρα Επαγγελματικής Κατάρτισης (Πρόγραμμα Ασφάλειας και Υγείας) (1999-2000))

Εισήγηση σε θέματα ασφάλειας τροφίμων (HACCP, ISO), χημείας και τεχνολογίας τροφίμων, καθώς και στον τομέα της διασφάλισης ποιότητας.

### **ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

- Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Τμήμα Χημικών Μηχανικών (1997-...)  
Χρήση και εφαρμογή μεθόδων ενόργανης ανάλυσης (HPLC, IR,..) για τον προσδιορισμό διαφόρων χαρακτηριστικών στα τρόφιμα, καθώς και χειρισμός λογισμικού επεξεργασίας των πειραματικών αποτελεσμάτων.
- Πανεπιστήμιο Montpellier (CNRS), Γαλλία (1995)  
Διεξαγωγή έρευνας στο εργαστήριο υλικών και μεμβρανών (LMPM) και εκπόνηση μελέτης με τίτλο «Τροποποίηση επιστρώσεων υλικών με την εφαρμογή πλάσματος» στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού Προγράμματος της IAESTE
- Πανεπιστήμιο Katholieke Universiteit Leuven, Βέλγιο (1998)  
Συμμετοχή στην έρευνα και εισαγωγή στον καινοτομικό τομέα της προρρητικής μικροβιολογίας και των νευρωνικών δικτύων στα πλαίσια του ευρωπαϊκού προγράμματος COST 914
- Εκπαίδευση στη χρήση οργάνων και συσκευών και στην εφαρμογή των αναλυτικών τεχνικών που εφαρμόζει ο αναλυτής στο Γενικό Χημείο του Κράτους, Εργαστήριο της Δ' Χ. Υ. Αθηνών, Γ' Τμήμα:
  - Εκπαίδευση στη χρήση συστημάτων GC (Fisons και Varian)
  - Εκπαίδευση στη χρήση HPLC (Agilent 1200)
  - Εκπαίδευση στη χρήση φασματοφωτόμετρου UV Hitachi
  - Εκπαίδευση στη χρήση GC-MS Agilent
  - Εκπαίδευση στη χρήση IRMS Micromass

- Εκπαίδευση στη χρήση μετρητών σπινθηρισμού υγρών (Packard)
- Εκπαίδευση στη χρήση ηλεκτρονικού πυκνόμετρου Anton Paar
- Συμπληρωματική εκπαίδευση στη χρήση IRMS – GC
- Εκπαίδευση στο σύστημα αυτόματης απόσταξης ADCS για ανάλυση οίνου-οινοπνεύματος
- Εκπαίδευση στη χρήση της διάταξης multiflow για τη μέτρηση του ισοτοπικού λόγου  $O^{16} / O^{18}$  σε νερό-οίνους
- Εκπαίδευση σε ισοτοπικές τεχνικές στο Τελωνειακό Εργαστήριο στο Παρίσι μέσω του Προγράμματος «Τελωνεία 2007» Παρίσι (26-31/3/2007).

- Συμμετοχή σε διεργαστηριακές εξετάσεις Ευρωπαϊκών φορέων με δείγματα αλκοολούχων ποτών και μελιού
- Διοργάνωση, επίβλεψη και στατιστική επεξεργασία διεργαστηριακών σχημάτων στα πλαίσια του SCHEMA της Ε.Χ.Υ. Αθηνών.

## ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

### □ ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

- Άριστη γνώση Αγγλικής γλώσσας (Proficiency και επάρκεια προσόντων)
- Άριστη γνώση Γαλλικής γλώσσας (Sorbonne II και επάρκεια προσόντων)
- Άριστη γνώση Ισπανικής γλώσσας (Superior)

### □ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ

- Άριστη γνώση Microsoft Office XP (Word, Excel, Powerpoint, Access)
- Άριστη γνώση προγραμματισμού (FORTRAN, Basic) και συστημάτων Unix
- Γνώση εξειδικευμένων προγραμμάτων (SAS, Coreldraw, Statistica, Sigmaplot, SYSTAT, κλπ)
- Γνώση Microsoft Visual Basic 6.0 για την κατασκευή ισχυρών προγραμμάτων που εκτελούνται στο περιβάλλον των Microsoft Windows.
- ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας και διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων (από 22/2/2012 έως σήμερα): υπεύθυνη του σχεδιασμού, της υλοποίησης και της επικαιροποίησης της ιστοσελίδας του Τμήματος.

## ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ-ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

- Βράβευση με τιμητικό έπαινο για το Θωμαΐδειο Βραβείο Διδακτορικής Εργασίας 2003 για τη διδακτορική διατριβή με τίτλο «Πρόρρηση διατηρησιμότητας με μειωμένη διαθεσιμότητα νερού – εφαρμογή σε κατεψυγμένα λαχανικά».
- Χορήγηση του τρίτου βραβείου από την Ελληνική Εταιρία Θεωρητικής και Εφαρμοσμένης Μηχανικής (Ε.Ε.Θ.Ε.Μ.) σε Πανελλήνιο Διαγωνισμό για τις διπλωματικές εργασίες που εκπονήθηκαν από αποφοίτους Πολυτεχνείων και Πανεπιστημιακών Τμημάτων Θετικής κατεύθυνσης της χώρας κατά την τριετία 1997-1999 για τη διπλωματική εργασία «Υδροστατική παγιδευμένων σταγόνων»
- Χορήγηση υποτροφίας από το Ι.Κ.Υ (Νοέμβριος 2004) στον τομέα των Γεωργικών Επιστημών (001), υποτομέα 001.030, της Επιστήμης τεχνολογίας τροφίμων για μεταδιδακτορική έρευνα με προτεινόμενο τίτλο ερευνητικού προγράμματος: ΜΕΛΕΤΗ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΕΝΖΥΜΩΝ ΩΣ ΧΡΟΝΟΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΚΩΝ ΔΕΙΚΤΩΝ ΘΕΡΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ

ΤΡΟΦΙΜΩΝ (η υποτροφία έγινε τιμητική λόγω διορισμού στο Γενικό Χημείο του Κράτους).

- Πρώτη θέση στο διαγωνισμό του ΙΚΥ (Απρίλιος 1998) και χορήγηση αντίστοιχης υποτροφίας στον κλάδο «Χημεία και έλεγχος τροφίμων»
- Αποφοίτηση στην πέμπτη θέση των Χημικών Μηχανικών
- Χορήγηση βραβείου σε κάθε έτος στο Λύκειο (1990-1992)
- Χορήγηση βραβείου σε κάθε έτος στο Γυμνάσιο (1988-1990)

## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ (1998-...)

- Αθήνα, 2015: Παρουσίαση εργασιών με τίτλους:
  1. Quality characteristics of traditional candied pumpkin produced by osmotic dehydration και
  2. Assessing the variability of secondary model thermal inactivation kinetic parameters.στα πλαίσια του 29<sup>th</sup> EFFOST 2015 International Conference, Food Science Research and Innovation, delivering sustainable solutions to the global society and economy.
- Πάτρα, 2015: Παρουσίαση εργασιών με τίτλους
  1. " Μελέτη της Διατηρησιμότητας Ψυγμένης Τεμαχισμένης Φράουλας Επεξεργασμένης με Ωσμωτική Αφυδάτωση και Υπερυψηλή Πίεση"
  2. " Διερεύνηση μεθόδων προσδιορισμού κινητικών παραμέτρων θερμικής απενεργοποίησης" στα πλαίσια του 10ου Πανελληνίου Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής.
- Bologna, Italy, 2013  
Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: «Extended shelf life chilled strawberry cubes by combination of osmotic and high pressure technology» στα πλαίσια του EFFOST 2013: bio-based technologies in the context of European Food Innovation Systems.
- Montpellier, 2004  
Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: « Shelf life management using multiple component Time-Temperature Integrators» στα πλαίσια του στα πλαίσια του ICEF9: Ninth International Congress of Engineering and Food
- Montpellier, 2004  
Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: « Shelf life management using multiple component Time-Temperature Integrators» στα πλαίσια του στα πλαίσια του ICEF9: Ninth International Congress of Engineering and Food
- Montpellier, 2004  
Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: « Effect of domestic storage and cooking conditions on the risk distribution in ready to cook meat products» στα πλαίσια του στα πλαίσια του ICEF9: Ninth International Congress of Engineering and Food
- Βόννη, 2003  
Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: «Development of a Safety Monitoring and Assurance System (SMAS) for the management of the food chill chain» στα πλαίσια του Workshop “Cold Chain management”.
- Πάτρα, 2003  
Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Βελτίωση της ποιότητας και της διατηρησιμότητας κατεψυγμένης τομάτας με ωσμωτική προκατεργασία” στα πλαίσια του 4<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής
- Αθήνα, 2003  
Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: «TRACEFISH: ανάπτυξη προτύπων για την ιχθυλασιμότητα ιχθυηρών» στα πλαίσια του 3<sup>ο</sup> συμποσίου Ασφάλειας προϊόντος-ποιότητα και ανταγωνιστικότητα στις επιχειρήσεις τροφίμων» (EBEA, 6-8 Νοεμβρίου)
- Chicago, Ιούνιος 2003  
Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Kinetics of L-ascorbic acid degradation in osmotically pretreated dehydrofrozen strawberries” στα πλαίσια του IFT Annual meeting 2003
- Chicago, Ιούνιος 2003

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Effect of frozen storage on quality and functional characteristics of dehydrofrozen cucumber” στα πλαίσια του IUFOST, 12<sup>th</sup> World congress of food science and technology, 16-20 July 2003.

➤ Anaheim, California, Ιούνιος 2002

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Comparative kinetic study and evaluation of nutrient degradation during distribution and storage of four frozen green vegetables” στα πλαίσια του IFT Annual Meeting 2002

➤ New Orleans, U.S.A, Ιούνιος 2001

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Effect of osmotic dehydration on the stability of dehydrofrozen vegetables ” στα πλαίσια του IFT Annual Meeting 2001

➤ New Zealand, 6-13 December 2001

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Applicability of the intelligent Shelf Life Decision system for control of nutritional quality of frozen vegetables” στα πλαίσια του Model-IT Congress, International Symposium on Applications of Modelling as an innovative technology in the Agri-Food Chain

➤ Ede, Ολλανδία, 2001

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Evaluation of the shelf life decision system (SLDS) for distribution control of modified atmosphere packed meat products ” στο διεθνές συνέδριο NIZO DAIRY conference on food microbes 2001.

➤ Αθήνα, 2001

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Κινητική μελέτη δεικτών ποιότητας κατεψυγμένου σπανακιού” στα πλαίσια του 3<sup>ου</sup> Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής

➤ Χανιά, 2001

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: «Ανάπτυξη ενός συστήματος διαχείρισης της ψυκτικής αλυσίδας για τη βελτιστοποίηση της ποιότητας ιχθυηρών» στα πλαίσια του 10<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Ιχθυολόγων

➤ Puebla, Mexico, Απρίλιος 2000

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Shelf-life modeling of frozen vegetables for quality optimization with Time Temperature Indicators (TTI) ” στα πλαίσια του ICEF8: Eighth International Congress of Engineering and Food

➤ Leuven Βελγίου (2000)

Παρουσίαση εργασιών στα πλαίσια του συνεδρίου με τίτλο “Predictive modelling in foods” (12-15 Σεπτεμβρίου 2000) με τίτλους:

(1) «Application of SLDS (Shelf-life Decision System) to marine cultured fish quality» (2) «Predictive modeling as the basis for development of an intelligent shelf-life decision system (SLDS) for fish chain optimization»

➤ Χαλκιδική, Ιούνιος 2000

Παρουσίαση εργασιών με τίτλους:

◆ “Kinetics of Vitamin C degradation in frozen vegetables” και

◆ “Effect of packaging and temperature on tomato ketchup shelf life”

στα πλαίσια του 2<sup>nd</sup> International Conference of the chemical societies of the South – Eastern European Countries on Chemical Sciences for Sustainable Development.

➤ Θεσσαλονίκη, 1999

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Κινητική μελέτη υποβάθμισης κατεψυγμένων μανιταριών για τον έλεγχο της ποιότητας με χρονοθερμοκρασιακούς δείκτες” στα πλαίσια του 2<sup>ου</sup> Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής

➤ Wageningen, Ολλανδία 1998



Παρουσίαση μελέτης με τίτλο: «Application of shelf-life modelling of chilled salad products to a TTI based distribution and stock rotation system» στα πλαίσια του διεθνούς συνεδρίου με θέμα “Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Agri-Food-Chain”

➤ Ιωάννινα, 1998

Παρουσίαση μελέτης με τίτλο: «Equilibrium of axisymmetric liquid bridges in microgravity” στα πλαίσια συνεδρίου 5<sup>th</sup> National Congress on Mechanics

➤ Leuven Βελγίου (1998)

Παρουσίαση μελέτης με τίτλο: «Application of shelf-life modelling of chilled salad products to a TTI based distribution and stock rotation system» στα πλαίσια ενδοεργαστηριακού σεμιναρίου

➤ Πάτρα, 1997

Παρουσίαση εργασίας με τίτλο: “Ρύθμιση σχήματος και ευστάθειας παγιδευμένων σταγόνων ” στα πλαίσια του 1<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής

(Στο Παράρτημα, δίνεται ο συνολικός κατάλογος με την παρουσίαση εργασιών σε συνέδρια, με και χωρίς πρακτικά, οι δημοσιευμένες εργασίες μετά από κρίση, καθώς και η συγγραφή κεφαλαίων σε επιστημονικά βιβλία)

#### **ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ-ΗΜΕΡΙΔΕΣ**

➤ Παρακολούθηση ημερίδας “Ασφάλεια τροφίμων και εφαρμογή συστήματος HACCP”

➤ Παρακολούθηση ημερίδας “Καθαρισμός και απολύμανση στη βιομηχανία τροφίμων”

➤ Παρακολούθηση σεμιναρίου του Κέντρου Συνεχιζόμενης Εκπαίδευσης του Ε.Μ.Π. με θέμα: «Ανάπτυξη και εφαρμογή-πιστοποίηση και επιθεώρηση συστήματος HACCP» και απονομή αντίστοιχου τίτλου μετά από εξέταση.

➤ Συμμετοχή στο σεμινάριο “Τυποποίηση Τροφίμων” στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος Έρευνας και Τεχνολογίας (ΕΠΕΤ II), Δράση Δίαυλος

➤ Συμμετοχή στο σεμινάριο “Η συμβολή των τεχνολογικών και οργανωτικών καινοτομιών σε δραστηριότητες έρευνας και ανάπτυξης στα υλικά συσκευασίας για τρόφιμα” στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος Έρευνας και Τεχνολογίας (ΕΠΕΤ II), Δράση Δίαυλος

➤ Συμμετοχή στο σεμινάριο με θέμα: “Biological aspects of Environmental Biotechnology and Bioremediation” του τομέα IV του τμήματος Χημικών Μηχανικών στο Ε.Μ.Π.

➤ Πρόγραμμα κατάρτισης «Υγρή Χρωματογραφία» (10/12/2004, Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο)

➤ Σεμινάριο Εισαγωγικής Κατάρτισης Χημικών (ΣΕΥΥΟ – 7/2005)

➤ Πρόγραμμα Εισαγωγικής Εκπαίδευσης (ΕΚΔΑΑ – 2/2006)

➤ Σύγχρονη ενόργανη ανάλυση (ΣΕΥΥΟ, 22-26/5/2006)

➤ Οργανοληπτικός Έλεγχος Ελαιολάδου (ΣΕΥΥΟ – 6/2006)

➤ Προχωρημένο EXCEL II (ΣΕΥΥΟ- 10-12/2008)

# ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

## ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

### Διεθνή επιστημονικά περιοδικά

1. Giannakourou MC, Koutsoumanis K, Nychas GJE, Taoukis PS. 2001. Development and assessment of an intelligent shelf life decision system for quality optimisation of the food chill chain. *Journal of Food Protection*. 64(7): 1051-1057.
2. Giannakourou MC, Koutsoumanis K, Dermesonlouoglou E, Taoukis PS. 2001. Applicability of the intelligent Shelf Life Decision system for control of nutritional quality of frozen vegetables. *Acta Hort*. 566: 275-280.
3. Giannakourou MC, Taoukis PS. 2002. Systematic application of Time Temperature Integrators as tools for control of frozen vegetable quality. *J.Food Sci*. 67(6): 2221-2228.
4. Giannakourou MC, Taoukis PS. 2002. Application of a TTI-based distribution management system for quality optimisation of frozen vegetables at the consumer end. *J.Food Sci*.68(1): 201-209.
5. Giannakourou MC, Taoukis PS. 2003. Kinetic modelling of Vitamin C loss in frozen green vegetables at variable storage conditions. *Food Chemistry*. 83: 33-41.
6. Koutsoumanis K, Giannakourou MC, Taoukis PS, Nychas GJE. 2002. Application of shelf life decision system (SLDS) to marine cultured fish quality. *Int. J. Food Micro*. 73: 375-382.
7. Giannakourou MC, Taoukis PS. 2003. Stability of dehydrofrozen green peas pretreated with non conventional osmotic agents. *J.Food Sci*. 68(6): 2002-2010.
8. Giannakourou MC, Koutsoumanis K, Nychas GJE. 2005. Field evaluation of the application of time temperature integrators for monitoring fish quality in the chill chain. *Int. J. Food Micro*. 102:323-336.
9. Tsironi, T., Dermesonlouoglou, E., Giannakourou, M., Taoukis, P. 2009. Shelf life modelling of frozen shrimp at variable temperature conditions. *LWT-Food Science and Technology* 42, 664-671.

10. Dermesonlouoglou, E., Giannakourou, M., Taoukis, P.S. 2007. Kinetic modelling of the degradation of quality of osmo-dehydrofrozen tomatoes during storage. *Food Chemistry* 103:985-993
11. Dermesonlouoglou, E., Giannakourou, M., Taoukis, P.S. 2007. Kinetic modelling of the quality degradation of frozen watermelon tissue: effect of the osmotic dehydration as a pre-treatment. *International Journal of Food Science and Technology* 42:790-798.
12. Dermesonlouoglou, E., Giannakourou, M., Taoukis, P.S. 2007. Stability of dehydrofrozen tomatoes pretreated with alternative osmotic solutes. *Journal of Food Engineering* 78:272-280.
- 13.** Dermesonlouoglou, E., Boulekou S., Giannakourou, M., Taoukis, P.S. 2007. Osmodehydrofreezing of Tomato: From Production to Consumption. *Acta Hort* 758, ISHS:159-164
14. Dermesonlouoglou, E.K., Giannakourou, M.C., Bakalis S. and Taoukis, P.S.. 2005. Mass Transport Properties of Watermelon Tissue in Osmotic Solutions and Effect of Osmotic Dehydration on Frozen Watermelon Quality. *Acta Hort.* 674: 481-488. I
15. Taoukis, P. S., Giannakourou, M.C., Koutsoumanis, K. and Bakalis S. 2005. Modelling the Effect of House Hold Chilled Storage Conditions on the Risk Distribution of Meat Products. *Acta Hort.* 674: 435-440.
16. Giannakourou, M.C., Koutsoumanis, K., Nychas, GJE and Taoukis P.S. 2005. Modelling and Reduction of Risk of Fresh Pork Products with SMAS: a TTI Based Chill Chain Management System. *Acta Hort.* 674: 57-62.
17. Dermesonlouoglou, E.K., Boulekou, S., Giannakourou, M. & Taoukis, P. 2007. Osmodehydrofreezing of tomato: from production to consumption. *Acta Horticulturae (ISHS)*, 758: 159-164
18. Dermesonluoglu, E.K., Katsaros, G., Tsevdou, M., Giannakourou, M.C. and Taoukis, P. 2015. Kinetic study of quality indices and shelf life modelling of frozen spinach under dynamic conditions of the cold chain. *Journal of Food Engineering.* 148: 13-23.
- 19.** Houhoula D.P., Lagou, K., Varvresou, M., Giannakourou, M., Bratakos, S.M., Lougovois, V., Tsaknis J. and Koussissis S. 2015. Food Safety and Label

Claims for Hazelnut Allergy Traces: Evaluation of Two PCR Assays. Czech J. Food Sci., 33, 2015 (5): 410–415

### Κεφάλαια σε διεθνή επιστημονικά βιβλία

1. Taoukis PS, Giannakourou MC. 2004. Temperature and food stability: analysis and control. In: **Understanding and measuring the shelf-life of food**, R. Steele (ed), Chapter 3, Woodhead Publishing Ltd, Cambridge, UK, p. 42-68.
2. Taoukis PS, Giannakourou MC, and Tsironi T.N.2006. Monitoring and control of the cold chain. In: **Handbook of Frozen Food Processing and Packaging**, D.W. Sun (ed), Chapter 14, CRC Press, Taylor and Francis Group, pg 278-307.
3. Taoukis PS, Giannakourou MC. 2007. Reaction kinetics. In: **Handbook of Food and Bioprocess modelling techniques**, Shyan S. Sablani, M. Shafur rahman, Ashim K. Datta and Arun S. Mujumdar (eds), Chapter 7, CRC Press, Taylor and Francis Group, pg 235-263.
4. Dermesonlouoglou E.D., Giannakourou M.C., Taoukis P.S. 2005. Shelf-Life Prediction and Management of Frozen Strawberries with Time Temperature Integrators (TTI). In: Food Flavor and Chemistry: Exploration into the 21<sup>st</sup> Century. C-T. Ho, C.J. Mussinan, E. Tratras Contis (Eds.) Published by Royal Society of Chemistry (RSC), UK.Proceedings of the 11th International Flavor Conference, Samos. Greece. 29 June- 2 July 2004. p.459-472.
5. Taoukis P.S., Tsironi T.S. and Giannakourou M.C. 2015. Reaction Kinetics. In: Handbook of food processing and engineering, VollI: Food Engineering Fundamentals. Tzia K. and Varzakas T. (Eds), pg 529-570. CRC Press, Boca Raton, Florida, USA.
6. Giannakourou M.C. and Giannou V.2015. Chilling and freezing. In: Handbook of food processing and engineering, VolIII: Food Process engineering. Tzia K. and Varzakas T. (Eds). Tzia K. and Varzakas T. (Eds), pg 319-374. CRC Press, Boca Raton, Florida, USA.

7. Giannakourou M.C.2015. Freezing. In: Handbook of food processing and engineering, VolIII: Food Preservation. Tzia K. and Varzakas T. (Eds). Tzia K. and Varzakas T. (Eds), pg 260-29. CRC Press, Boca Raton, Florida, USA.

## ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

1. Taoukis PS, Bili M, Giannakourou MC. 1998. Application of shelf life modeling of chilled salad products to a TTI based distribution and stock rotation system. In: LMM Tijskens, MLATM Hertog, eds. Proceedings of the International Symposium on Applications of Modeling as an Innovative Technology in the Agri-Food-Chain (Wageningen, Netherlands), Acta Horticulturae, ISHS, Leiden, Netherlands. 476: p 171-178.
2. Koutsoumanis K, Giannakourou M, Taoukis PS, Nychas GJE. 2000. Application of SLDS (Shelf-life Decision System) to marine cultured fish quality. In: JFM Van Impe, editor. Proceedings of the 3<sup>rd</sup> International Conference in predictive modeling in foods. p. 288-291.
3. Giannakourou M, Koutsoumanis K, Nychas GJE, Taoukis PS. 2000. Predictive modeling as the basis for development of an intelligent shelf-life decision system (SLDS) for fish chain optimization. In: JFM Van Impe, editor. Proceedings of the 3<sup>rd</sup> International Conference in predictive modeling in foods. p. 343-345.
4. Giannakourou M, Skiadopoulou A, Polydera A, Taoukis PS. 2000. Shelf-life modeling of frozen vegetables for quality optimization with Time Temperature Indicators (TTI). In: Welti-Chanes J, Barbosa-Canovas V, Aguilera JM, Lopez-Leal LC, Wecshe-Ebeling P, Lopez-Malo A, Palou –Garcia E. Editors. Proceedings of the Eighth International Congress of Engineering and Food, ICEF8. April 9-13, 2000, Puebla, Mexico. Technomic Publishing Co. Inc., Lancaster, Basel. VolI.p.824-829
5. Polydera AK, Papageorgiou PK, Giannakourou MC, Taoukis PS. 2000. Evaluation of nonconventional Osmotic Agents for Pretreatment of Fruit Tissues before Drying. ). In: Welti-Chanes J, Barbosa-Canovas V, Aguilera JM, Lopez-Leal LC, Wecshe-Ebeling P, Lopez-Malo A, Palou –Garcia E. Editors. Proceedings of the Eighth International Congress of Engineering and Food, ICEF8. April 9-13, 2000, Puebla, Mexico. Technomic Publishing Co. Inc., Lancaster, Basel. VolIII.p.1356-1360.
6. Giannakourou MC, Tsigarida E, Taoukis PS, Nychas GJE. 2001. Evaluation of the Shelf Life Decision System (SLDS) for distribution control of modified atmosphere packed meat products. In: Proceedings of NIZO dairy conference on food microbes, Ede, Netherlands, 12-15/6/2001
7. Γιαννακούρου Μ, Δερμεσονλούογλου Ε, Ταούκης Π. 2001. Κινητική μελέτη δεικτών ποιότητας κατεψυγμένου σπανακιού. Πρακτικά 3<sup>ου</sup> Πανελληνίου Επιστημονικού συνεδρίου Χημικών Μηχανικών, Αθήνα 31/5-2/6/2001. Τομ. Β, σ. 1201-1204.
8. Ταούκης Π, Γιαννακούρου Μ, Κουτσομανής Κ, Νυχάς Γ-Ι. 2001. Ανάπτυξη ενός συστήματος διαχείρισης της ψυκτικής αλυσίδας για τη βελτιστοποίηση της ποιότητας ιχθυηρών. 10<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ιχθυολόγων, Χανιά 18-20 Οκτωβρίου 2001, Πρακτικά, σ. 363-366.
9. Δερμεσονλούογλου Ε, Κουρουτσίδου Ε, Γιαννόπουλος Π, Γιαννακούρου ΜΧ, Ταούκης ΠΣ. 2003. Βελτίωση της ποιότητας και της διατηρησιμότητας κατεψυγμένης τομάτας με

- οσμωτική προκατεργασία. Πρακτικά 4<sup>ου</sup> Πανελληνίου Επιστημονικού συνεδρίου Χημικών Μηχανικών, Πάτρα 29-31/5/2003. σελ. 965-968.
10. Dermesonlouoglou E, Giannakourou MC, Taoukis PS. 2003. Kinetic modelling of quality indices of osmo-dehydrofrozen tomatoes. In: Proceedings of the 4<sup>th</sup> International Conference of “predictive Modelling in Foods”, Quimper, France, 15-19/6/2003. p.259-261
  11. Giannakourou MC, Taoukis PS. 2004. Shelf life management using multiple component Time-Temperature Integrators. In: Proceedings of the 9<sup>th</sup> International Congress of Engineering and Food, ICEF9. March 7-11, 2004, Montpellier, France – Poster No: 145.
  12. Dermesonlouoglou E, Giannakourou MC and Taoukis PS. 2004. Effect of frozen storage on quality and functional properties of osmo-dehydrofrozen tomato. In: Proceedings of the 9<sup>th</sup> International Congress of Engineering and Food, ICEF9. March 7-11, 2004, Montpellier, France – Poster No: 147.
  13. Bakalis S., Giannakourou MC, Taoukis PS. 2004. Effect of domestic storage and cooking conditions on the risk distribution in ready to cook meat products. In: Proceedings of the 9<sup>th</sup> International Congress of Engineering and Food, ICEF9. March 7-11, 2004, Montpellier, France – Oral No: 146.
  14. Ε.Κ. Δερμεσονλούογλου, Μ.Χ. Γιαννακούρου και Π. Ταούκης. 2005. Κινητική Μελέτη της Επίδρασης της Ωσμωτικής Αφυδάτωσης στο Λυκοπένιο και το Χρώμα της Κατεψυγμένης Τομάτας και Καρπουζίου. Πρακτικά 5<sup>ου</sup> Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικών Μηχανικών. Θεσ/νίκη, 26-28/5/2005,σελ. 1181-1184.
  15. Μ.Χ. Γιαννακούρου, Ε. Γώγου, Σ.Μπακάλης και Π.Ταούκης. 2005. Μελέτη της κινητικής απόκρισης Χρονοθερμοκρασιακών Ολοκληρωτών και σχεδιασμός για την αξιόπιστη καταγραφή της διακίνησης και συντήρησης ψυγμένων τροφίμων. Πρακτικά 5<sup>ου</sup> Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικών Μηχανικών. Θεσ/νίκη, 26-28/5/2005,σελ. 1177-1180.
  16. Π. Ταούκης, Σ. Μπακάλης, Μ. Γιαννακούρου, Ε. Γώγου, Π. Καταπόδης, Δ. Ευσταθίου και Ν. Στοφόρος. 2005. ΜΕΛΕΤΗ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΕΝΖΥΜΩΝ ΩΣ ΧΡΟΝΟΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΚΩΝ ΔΕΙΚΤΩΝ ΘΕΡΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. 1<sup>ο</sup> ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ « ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ », Αθήνα, 31/3 & 1-2/4/2005.
  17. Μ. Γιαννακούρου, Ε. Γώγου, Σ. Μπακάλης, και Π. Ταούκης. ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΕΝΖΥΜΙΚΩΝ ΧΡΟΝΟΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΚΩΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΤΩΝ (ΤΤΙ) ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΑΠΟΚΡΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΚΑΙ ΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΨΥΚΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ SMAS. 1<sup>ο</sup> ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ « ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ », Αθήνα, 31/3 & 1-2/4/2005.
  18. Tsironi T., Giannakourou M., Dermesonlouoglou E., Taoukis P.S., Optimization of shelf life distribution of frozen shrimp based on modelling and TTI monitoring, 5th International Conference Predictive Modelling in Foods, September 16-19 2007, Athens, Greece, p.239-242.

19. Ταούκης Π.Σ., Γιαννακούρου Μ., Γώγου Ε., Τσιρώνη Θ., Δείκτες ΤΤΙ: Η Ιστορία ενός Προϊόντος από την Παραγωγή στην Κατανάλωση σε μια Έξυπνη Ετικέτα, Επισήμανση Τροφίμων και Υλικών σε επαφή με τα Τρόφιμα – Οι Απαιτήσεις της Νομοθεσίας και της Αγοράς, ΕΒΕΑ, Αθήνα, 22 Ιουνίου 2006, Πρακτικά σελ. 63-74.
20. Γώγου Ε., Καταπόδης Π., Γιαννακούρου Μ., Χριστακόπουλος Π., Ταούκης Π., 'Μελέτη της θερμοανθεκτικότητας ξυλανασών σαν συνάρτηση της ενεργότητας νερού για την ανάπτυξη Χρονοθερμοκρασιακών Ολοκληρωτών θερμικών διεργασιών τροφίμων', 6ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου, Β Τόμος, σελ.1409-1412, 31/05-02/06/2007, Αθήνα
21. Gogou E., Katapodis P., Giannakourou M., Taoukis P. and Christakopoulos P., , Thermal inactivation of xylanases produced by different *Thermomyces Lanuginosus* strains: Developing a Time Temperature Integrator for thermal processes, 13th World Congress of Food Science and Technology, Conference Proceedings, p.237-238, 17-21/09/2006, Nantes, France
22. Gogou E., Lemontzoglou X., Katapodis P., Giannakourou M., Christakopoulos P., Taoukis P., Influence of Water Activity on Xylanase Thermal Stability: Developing a Time Temperature Integrator for Thermal Processing Evaluation, 5th International Congress on Food Technology, Conference Proceedings, Volume 2, p.222-230, 09-11/03/2007, Thessaloniki, Greece



**ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΧΩΡΙΣ**  
**ΠΡΑΚΤΙΚΑ (book of abstracts)**

1. Giannakourou M, Skiadopoulos A, Taoukis PS. 2000. Kinetics of Vitamin C degradation in frozen vegetables. In: Proceedings of the 2<sup>nd</sup> International Conference of the Chemical societies of the South-Eastern European Countries on Chemical Sciences for Sustainable Development. Volume I. p.145
2. Bournakis A, Giannakourou M, Taoukis P.2000. Effect of packaging and temperature on tomato ketchup shelf life. In: Proceedings of the 2<sup>nd</sup> International Conference of the Chemical societies of the South-Eastern European Countries on Chemical Sciences for Sustainable Development. Volume II. p.10
3. Giannakourou MC, Kotsiomitis C, Taoukis P. 2001. Effect of alternative osmotic agents on the stability of dehydrofrozen vegetables. Presented at the Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, New Orleans, (Book of abstracts, p.254). 23-27 Ιουνίου 2001.
4. Taoukis PS, Giannakourou MC. 2001. A large scale test of applicability of Time Temperature Integrators as monitors of the chill chain of frozen products. Presented at the Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, New Orleans, (Book of abstracts, p.124). 23-27 Ιουνίου 2001
5. Giannakourou MC, Psimouli V, Taoukis PS. 2002. Comparative kinetic study and evaluation of nutrient degradation during distribution and storage of four frozen green vegetables. Presented at the Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, Anaheim, (Book of abstracts, p.128-129). 15-19 Ιουνίου 2002.
6. Giannakourou MC, Taoukis PS, Dermesonlouoglou E, Damikouka I. 2003. Kinetics of L-ascorbic acid degradation in osmotically pretreated dehydrofrozen strawberries. Presented at the Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, Chicago, (Book of abstracts, p.260). 12-16/7/2003.
7. Dermesonlouoglou EK, Giannopoulos P, Giannakourou MC, Taoukis PS. 2003. Effect of frozen storage on quality and functional characteristics of dehydrofrozen cucumber. Παρουσίαση στο 12<sup>th</sup> World Food Science and Technology Congress, Chicago, 16-20/7/2003. Abstracts of papers presented: p. 78 (PS 7E-5).
8. Taoukis PS, Giannakourou MC. 2004. Risk management of chilled meat products with Time Temperature Integrators. Παρουσίαση στο Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, Las Vegas, 12-16/7/2004. Book of abstracts, p.257. (99B-15).
9. Taoukis PS, Giannakourou MC. 2004. Application of multicomponent Time Temperature Integrators for optimization of the monitoring accuracy and reliability of the food chill chain. Παρουσίαση στο Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, Las Vegas, 12-16/7/2004. Book of abstracts, p.259. (99B-29).
10. Taoukis PS, Dermesonlouoglou EK, Giannakourou MC. 2004. Pilot scale production of osmo-dehydrofrozen tomato slices: Quality evaluation and shelf life study. Παρουσίαση στο

- Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, Las Vegas, 12-16/7/2004. Book of abstracts, p.189. (67G-4).
11. Taoukis PS, Dermesonlouoglou EK, Giannakourou MC. 2004. Effect of osmotic dehydration on quality characteristics of frozen watermelon tissue. Παρουσίαση στο Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, Las Vegas, 12-16/7/2004. Book of abstracts, p.189-190. (67G-8).
  12. E.Gogou, M.C.Giannakourou, D.Lazarou, S.Bakalis, P.S.Taoukis, 2005. 'Use of a thermostable xylanase as a Time Temperature Integrator (TTI) for thermal processing evaluation', Book of Abstracts, Volume 1, p.349-352, Intradfood, Innovations in Traditional Foods, 25-28/10/2005, Valencia, Spain
  13. P. Taoukis, E. Gogou, J. Tzigounakis, M. Giannakourou, 'Development of a TTI based decision making tool for the chill chain management and optimization', Book of abstracts, p.211, Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, 24-28/06/2006, Orlando, Florida, USA
  14. Dermesonlouoglou E, Giannakourou MC and Taoukis PS. 2005. 36G-4 Glass transition of osmodehydrofrozen tomato tissue pretreated with alternative osmotic agents. Presented at the Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, New Orleans, 16-20/7/2005.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΤΕΡΟΑΝΑΦΟΡΩΝ (ΕΩΣ ΙΑΝΟΥΑΡΙΟ 2016)

ΣΥΝΟΛΟ: 570

### Documents

### Citations

Sort on: [Date \(newest\)](#) [Citation count \(descending\)](#) ...

	<2005	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Subtotal	>2016	Total	
	Total	32	16	11	19	52	47	60	65	59	57	75	66	11	538	0	570
1	Kinetic study of quality indices and shelf life modelling of...	2015										1	2	3		3	
2	Shelf life modelling of frozen shrimp at variable temperatur...	2009				2	3	9	6	12	12	12	2	58		58	
3	Osmodehydrofreezing of tomato: From production to consumptio...	2007												0		0	
4	Kinetic modelling of the quality degradation of frozen water...	2007				1	2	1		1	2	1		8		8	
5	Kinetic modelling of the degradation of quality of osmo-dehy...	2007			1	3	1	3	2	1	2	3	6	1	23	23	
6	Stability of dehydrofrozen tomatoes pretreated with alternat...	2007			2	5	4	4	2	8		6	4	35		35	
7	Modelling and reduction of risk of fresh pork products with ...	2005						1						1		1	
8	Mass transport properties of watermelon tissue in osmotic so...	2005			1	1	1			1				4		4	
9	Modelling the effect of house hold chilled storage condition...	2005					1	1			1			3		3	
10	Field evaluation of the application of time temperature inte...	2005		1	2	8	5	8	12	13	14	16	9	1	89		89
11	Temperature and food stability: Analysis and control	2004					2		2			1		5		5	
12	Kinetic modelling of vitamin C loss in frozen green vegetabl...	2003	2	3	4	5	8	9	15	14	16	10	12	13	2	111	113
13	Stability of dehydrofrozen green peas pretreated with noncon...	2003	1	1		3	3	2	2		1	1	3	3		19	20
14	Application of a TTI-based distribution management system fo...	2003	3	1			3	4	6	4	5	6	4	8	1	42	45
15	Systematic application of Time Temperature Integrators as to...	2002	6	1	1	3	4	2	3	2	2	3	2	3		26	32
16	Application of shelf life decision system (SLDS) to marine C...	2002	8	4	2	1	7	7	8	8	3	4	6	3	1	54	62
17	Applicability of the shelf life decision system (slds) for c...	2001	1													0	1
18	Development and assessment of an intelligent shelf life deci...	2001	7	4	3	1	6	4	5	6	4	3	7	3	1	47	54
19	Application of shelf life modelling of chilled salad product...	1998	4	2			3	1	1	3						10	14