

Περσεφόνη Κ. ΓΙΑΝΝΟΥΛΗ
Επίκουρος Καθηγήτρια στο γνωστικό αντικείμενο
«Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων Φυτικής
Προέλευσης»

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

2019-2020

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Επίθετο:	ΓΙΑΝΝΟΥΛΗ
Όνομα:	Περσεφόνη
Όνομα πατρός:	Κωνσταντίνος
Επαγγελματική ιδιότητα:	Επίκουρος Καθηγήτρια Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης, Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Σχολή Επιστημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
Οικογενειακή κατάσταση:	Έγγαμη, 2 παιδιά
Διεύθυνση εργασίας:	Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Βιοπολις, Λάρισα, 41500
	Τηλ.: 2410 565208 (γραφείο), 6974370289 (κινητό) E-Mail: pergian@uth.gr

ΣΠΟΥΔΕΣ

Πτυχίο Χημείας από το Χημικό Τμήμα του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, (Ελλάδα) τον **Ιούλιο 1996**.

Διδακτορικό Δίπλωμα Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων (1997-2000) από το Ινστιτούτο Αγρο-τεχνολογίας, στο Τμήμα Παραγωγής Τροφίμων, Γεωργικών Μηχανημάτων & Χρησιμοποίησης Αγροτικής Γής του Πανεπιστημίου Cranfield της Αγγλίας με θέμα *«Διαχωριστικές αλληλεπιδράσεις κατά τη ζελατινοποίηση των βιοπολυμερών στα τρόφιμα»*. (Αναγνώριση από το ΔΙΚΑΤΣΑ)

Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια - Post-Doctoral Position (9/2000 – 12/2002) στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής, του University College Cork, στην Ιρλανδία σε ερευνητικά προγράμματα με αντικείμενο την Τεχνολογία και Ποιοτικό Έλεγχο Τροφίμων.

Υποτροφίες – Διακρίσεις

- **Υποτροφία της Ευρωπαϊκής Ένωσης** (1998) για τη συμμετοχή στο σεμινάριο με αντικείμενο τη «Συσκευασία Τροφίμων» στο Πανεπιστήμιο της Γάνδης, στο Βέλγιο.
- **Πλήρη υποτροφία της Αγγλικής Βιομηχανίας Τροφίμων St. Ivel Ltd & του Πανεπιστημίου Cranfield UK** (1997-2000) για την εκπόνηση της διδακτορικής διατριβής.
- **Εκπαιδύτρια στην Ασφάλεια των Τροφίμων**, (επιλογή από τον Εθνικό Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) τον Απρίλιο 2004 (Ολυμπιακοί Αγώνες).
- **Expert στο πρόγραμμα «Towards "Challenges and opportunities for the European Agri-**

food networks"» (3/2007 – 12/2008) Ευρωπαϊκή Ένωση και Τεχνολογικό Πάρκο Θεσσαλονίκης

- **Expert στην Τεχνολογική Πλατφόρμα Τροφίμων Θεσσαλίας Thessaly-food.** (10/2007-12//2008) Ενότητα Τρόφιμα και Υγεία «Διασφάλιση Ολικής Ποιότητας στην Παραγωγή, Συσκευασία, Διακίνηση, Αποθήκευση και Διάθεση Τροφίμων στην Θεσσαλία» Πόλος καινοτομίας Θεσσαλίας, Περιφέρεια και ΓΓΕΤ..
- **Τακτικό μέλος** της Ένωσης Ελλήνων Χημικών και της Ελληνικής Εταιρίας Βιοχημείας & Μοριακής Βιολογίας

Ξένες Γλώσσες

Αγγλικά (άριστα), Γαλλικά (πολύ καλά), Ισπανικά (σχετικά καλά)

Εμπειρία σε Η/Υ

Άριστη Γνώση Η/Υ, (European Computer Driving License – E.C.D.L

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

1996 Πτυχιακή εργασία (6 μήνες) στο Χημικό Τμήμα του Α.Π.Θ. με τίτλο: "Πειραματική Διαδικασία της μελέτης προσρόφησης τασενεργών ουσιών σε γαλακτώματα και ο ρόλος της επιφανειακής τάσης αυτών στη γαλακτωματοποίηση."

1997-2000 Συμβασιούχος ερευνήτρια (3 έτη) με την Αγγλική Βιομηχανία Τροφίμων St. Ivel Ltd. για τη πραγματοποίηση ερευνητικού προγράμματος στο Πανεπιστήμιο Cranfield, *Institute of AgriTechnology*, Αγγλία. «Μελέτη ουσιών για την παρασκευή καινοτόμων τροφίμων και τον έλεγχο ποιότητας με έμφαση στις Πρωτεΐνες & στους Πολυσακχαρίτες - Γευσιγνωσία & Πατέντες Τροφίμων».

9/2000-12/2002 **Μεταδιδακτορική** ερευνήτρια στη Τεχνολογία Τροφίμων (2 χρόνια & 3 μήνες), στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής, του University College Cork, στην Ιρλανδία. στα εξής Ερευνητικά Προγράμματα:

A) Ερευνητικό πρόγραμμα του **Υπουργείου Γεωργίας, Τροφίμων & Αγροτικής Ανάπτυξης** (Department of Agriculture, Food and Rural Developments, D.A.F.R.D.) με θέμα: "Διαχωρισμός του μίγματος πρωτεϊνών, χρησιμοποιώντας καινούριες διαδικασίες διηθήσεως και χαρακτηρίζοντας την λειτουργικότητα τους με μοντέλα ή τροφικά συστήματα"

B) Ερευνητικό πρόγραμμα του **Υπουργείου Παιδείας** της Ιρλανδίας (Irish Higher Education Authority – H.E.A.) με θέμα: "Μοριακή κατανόηση της δομής και λειτουργικότητας των τροφίμων."

7/2003-9/2003 Ερευνήτρια στο πρόγραμμα **ΠΕΝΕΔ** με θέμα: "Παραγωγή Εμπλουτισμένου Ρυζιού & Αρτοπαρασκευασμάτων" στη Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής, στο τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Αθηνών.

4/2004-5/2004 Ερευνήτρια στο πρόγραμμα ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ με θέμα: «Νέα Προϊόντα από Αναδιαμορφωμένες Πρωτεΐνες Οσπρίων μέσω της Διεργασίας Εκβολής στο Τμήμα Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου.

9/2003–9/2005 Ερευνητική Δραστηριότητα στο Τμήμα Βιοχημείας & Βιοτεχνολογίας στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας με θέμα: «Μελέτη της κρυστάλλωσης του πολυσακχαρίτη Ινουλίνη & ο ρόλος του στην Βιομηχανία Τροφίμων» (Σχεδιασμός και επίβλεψη της έρευνας δύο φοιτητριών κατά τη διάρκεια της προπτυχιακής πτυχιακής τους διατριβής)

26/9/2006 Εκλογή ως Επίκουρος Καθηγήτρια στο γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης» στη Σχολή Γεωπονικών Επιστημών του Τμήματος Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

22/4/2008 Ανάληψη Καθηκόντων ως Επίκουρος Καθηγήτρια στη Σχολή Γεωπονικών Επιστημών του Τμήματος Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, με αντικείμενο: «Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης».

11/6/2008 – 3/2/2020 Διευθύντρια του Εργαστηρίου Τεχνολογίας & Ελέγχου Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων, στη Σχολή Γεωπονικών Επιστημών του Τμήματος Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

3/2/2020- σήμερα: Επίκουρος Καθηγήτρια στο Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας της Σχολής Επιστημών Υγείας Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, με αντικείμενο: «Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης».

Ερευνητικά Δραστηριότητες και Προγράμματα (από τη στιγμή της εκλογής μου στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας ως Επικ. Καθηγήτρια στη Σχολή Γεωπονικών Επιστημών στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας)

1. Συμμετοχή στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ανταγωνιστικότητα Γ' ΚΠΣ της ΓΓΕ&Τ με αντικείμενο: «Διασφάλιση Ολικής Ποιότητας στην Παραγωγή, Συσκευασία, Διακίνηση, Αποθήκευση και Διάθεση Τροφίμων στην Θεσσαλία», το οποίο ήταν χρηματοδοτούμενο από την Ευρωπαϊκή Ένωση κατά 50% και το Ελληνικό Δημόσιο 50%. (2007-2009) ως Μέλος της Συμβουλευτική Επιτροπή της περιοχής 4: "Τρόφιμα και Υγεία".
2. Συμμετοχή στην Ενέργεια Α1: Βελτίωση της ποιότητας και υγιεινής κατάστασης των τροφίμων με συνδυασμό συσκευασίας τροποποιημένης ατμόσφαιρας και των φυσικών ουσιών νισίνης και αιθερίων ελαίων Ελληνικών βοτάνων. «Περιφερειακός Πόλος Καινοτομίας Θεσσαλίας» (1/12/2006-31/10/2008). Υπεύθυνη για το ερευνητικό μέρος, που αφορούσε τη μελέτη του χαλβά Φαρσάλων σε συνθήκες τροποποιημένης ατμόσφαιρας.
3. Συμμετοχή στο Πρόγραμμα «Έρευνα ανάπτυξη και εφαρμογή φερομονικών σκευασμάτων στην καταπολέμηση της musca και του domestica bactocera (dacus) oleae». Επιστημονική συνεργασία με το εργαστήριο Έρευνας ζωνοσόων του IBET. (2009)
4. Επιστημονική Υπεύθυνος στο Ερευνητικό Πρόγραμμα με θέμα: "Ανίχνευση βακτηριακών στελεχών σαλμονέλας και σταφυλόκοκκου Aureus σε δείγματα του χαλβά Φαρσάλων". Χορήγηση Ερευνητικού Προγράμματος από την Επιτροπή Ερευνών Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, (1/10/2010-30-9-2011) **Συνολικού προϋπολογισμού 2.000€.**
5. Επιστημονική Υπεύθυνος Ερευνητικού Προγράμματος που εγκρίθηκε για χρηματοδότηση στο πλαίσιο της Δράσης «Ενίσχυση Νέων και Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων» για την Πράξη «Υποστήριξη Νέων Επιχειρήσεων για Δραστηριότητες Έρευνας & Τεχνολογικής Ανάπτυξης». Το πρόγραμμα είχε προκηρυχθεί το 2009 από τη ΓΓΕΤ με τίτλο: " Ανάπτυξη νέων βελτιωμένων τροφίμων από τις φυσικές γλυκαντικές ουσίες Στεβιοσίδη και Ρεμπαουδιοσίδη: Παραγωγή σε βιομηχανική κλίμακα υγιεινής σοκολάτας" (ΕΣΠΑ 2011-2013) **Συνολικού προϋπολογισμού 200.000€.**

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ από τη στιγμή της ανάληψης καθηκόντων στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας ως Επικ. Καθηγήτρια 22-4-2008 μέχρι σήμερα

1. 11/6/2008 μέχρι 3/2/2020 Διεύθυνση Εργαστηρίου Τεχνολογίας και Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων

Πλήρη Οργάνωση και Διαμόρφωση του Εργαστηρίου Τεχνολογίας & Ελέγχου Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων στο Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας - 10/7/2008 Παραλαβή του κενού χώρου 1.5.11.12 του πρώτου ορόφου του κτηρίου της Σ.Γ.Ε. στο Φυτόκο (πρακτικά Γενικής Συνέλευσης Τμήματος α.α 12/10-72008 συνεδρίασης)

2. Μέλος της Επιτροπής Σίτισης των Φοιτητών του Παν. Θεσσαλίας ακαδ. έτος 2008-2009 & 2012-2017

- ◆ Συμμετοχή στην οργάνωση και εγκατάσταση της σίτισης στη σχολή Γεωπονικών Επιστημών στο Φυτόκο
- ◆ Συμμετοχή στον έλεγχο της γνησιότητας και της ποσότητας των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών
- ◆ Συμμετοχή στον έλεγχο της ποσότητας των χορηγούμενων μερίδων
- ◆ Συμμετοχή στον έλεγχο καθαρότητας του χώρου σίτισης καθώς και στην εποπτεία λειτουργίας του κεντρικού εστιατορίου.

3. Μέλος της επιτροπής κατατακτηρίων εξετάσεων στο μάθημα της Χημείας του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του Π.Θ. κατά το ακαδημαϊκό έτος 2008-2009 και 2018-2019

4. Προέδρος της επιτροπής Οδηγού Σπουδών Ελληνικά του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του Π.Θ. 2011-2012 & 2012-2013

6. Προέδρος της επιτροπής Οδηγού Σπουδών Αγγλικά του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του Π.Θ. 2011-2012 & 2012-2013

7. Μέλος της Επιτροπής Παρουσιάσεων Προπτυχιακών Διατριβών του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του Π.Θ. 2016-2018

8. Μέλος της Επιτροπής Ελέγχου, Λειτουργίας Σίτισης και Υγιεινής του Χώρου του Εστιατορίου της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του Π.Θ. 2008-2009 & 2012-3/2/2020

9. Μέλος της Εθνικής Επιστημονικής και Οργανωτικής Επιτροπής του 6^ο Διεθνούς Συνεδρίου Τεχνολογίας Τροφίμων που πραγματοποιήθηκε στις 17-18-19-20 Μαρτίου 2017 που πραγματοποιήθηκε στο Metropolitan Expo, στην Αθήνα.

10. Μέλος της Εθνικής Επιστημονικής και Οργανωτικής Επιτροπής Ευρωπαϊκού Συνεδρίου Βιοτεχνολογίας European Biotechnology Congress Eurobiotech 26 -28 Απριλίου 2018, στην Αθήνα υπό την αιγίδα του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, από το ΤΕΙ Θεσσαλίας και το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, σε συνεργασία με το European Biotechnology Thematic Network Association

11. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του 11^ο Πανελληνίου Συνεδρίου ΕΓΜΕ (Εταιρία Γεωργικών Μηχανικών Ελλάδας) Βόλος 7 και 8 Νοεμβρίου 2019
12. Μέλος της Προσωρινής Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Π.Θ. 2019-σήμερα

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ & ΕΡΓΟ

9/2000 -12/2002 Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής (U.C.C) Ιρλανδία

- ♦ *Οργάνωση και διδασκαλία των εργαστηριακών ασκήσεων Θερμοχημείας & Ρεολογίας του εργαστηρίου «Χημεία Τροφίμων», (5 εξάμηνα).*

9/2003-2/2007 Τμήμα Βιοχημείας–Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (4 Χειμερινά Εξάμηνα)

- ♦ *Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και Αυτοδύναμη διδασκαλία του μαθήματος «Βιοχημείας Τροφίμων», (στη βαθμίδα του Λέκτορα με Π.Δ. 407/80)*
- ♦ *Οργάνωση των εργαστηριακών ασκήσεων και συγγραφή πανεπιστημιακών σημειώσεων «Εργαστηριακές Ασκήσεις Βιοχημείας Τροφίμων», Έκδοσεις Πανεπιστημίου Θεσσαλίας 2003.*

2/2004 – 9/2006 Τμήμα Βιοχημείας – Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (3 Εαρινά Εξάμηνα)

- ♦ *Διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και Διδασκαλία του μαθήματος «Φυτικοχημεία», (στη βαθμίδα του Λέκτορα με Π.Δ. 407/80)*
- ♦ *Οργάνωση των εργαστηριακών ασκήσεων του μαθήματος.*

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ & ΕΡΓΟ (από τη στιγμή της εκλογής μου ως Επικ. Καθηγήτρια στο Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας)

2/2007–22/4/2008 Διδασκαλία ως ΠΔ407/80 στη βαθμίδα του λέκτορα στη Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας των 2 μαθημάτων που διδάσκω και σήμερα και αναφέρονται παρακάτω.

22/4/2008-2020 Διδασκαλία ως επίκουρη καθηγήτρια Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος.

- *Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και Αυτοδύναμη διδασκαλία του μαθήματος «Ασφάλεια και Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων» (2007- 2019)*
- *Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και Αυτοδύναμη διδασκαλία του μαθήματος «Τυποποίηση και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων» (2018- 2019)*
- *Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και Αυτοδύναμη διδασκαλία του μαθήματος «Τεχνολογία και Μεταποίηση Γεωργικών Προϊόντων»(2007-2020)*
- *Οργάνωση των εργαστηριακών ασκήσεων όλων των παραπάνω μαθημάτων*

4/2009 Διδασκαλία στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Εφαρμογές Μοριακής Βιολογίας – Μοριακής Γενετικής, Διαγνωστικοί Δείκτες» της Σχολής Επιστημών Υγείας, στο Τμήμα Βιοχημείας Βιοτεχνολογίας, του μαθήματος «Διασφάλιση Ποιότητας». Διάλεξη με τίτλο: Συστήματα Ασφάλειας Ποιότητας

4/2009–5/2009 Διδασκαλία στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «**Βιοτεχνολογία - Ποιότητα Διατροφής & Περιβάλλοντος**» της Σχολής Επιστημών Υγείας του Τμήματος Βιοχημείας Βιοτεχνολογίας του μαθήματος «Διασφάλιση Ποιότητας». Διαλέξεις με τίτλους:

- Συστήματα Ασφάλειας Ποιότητας
- HACCP
- Ασφάλεια Γεωργικών Προϊόντων

2012-2014 Διδασκαλία στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «**Σύγχρονα Συστήματα Αγροτικής Παραγωγής στο Μεσογειακό Χώρο με Έμφαση στην Αειφορική Παραγωγή και τη Χρησιμοποίηση Νέων Τεχνολογιών**» του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του ΠΘ Αυτοδύναμη διδασκαλία Υπεύθυνη Μαθήματος - Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και συνδιδασκαλία 1 μαθήματος

- Διαχείριση Καινοτομίας & Τεχνολογίας στη Γεωργία Χειμ. Εξάμηνο

2014-2018 Διδασκαλία στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «**Αειφόρος Αγροτική Παραγωγή και Διαχείριση Περιβάλλοντος**» του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του ΠΘ Υπεύθυνη Μαθημάτων Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και αυτοδύναμη διδασκαλία (2 μαθημάτων)

- Προηγμένα Θέματα Βιοχημείας Τροφίμων και Οργανοληπτικός έλεγχος (2016-2018 αυτοδύναμη διδασκαλία) Χειμ. Εξάμηνο
- Τεχνολογία και Συντήρηση Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης (αυτοδύναμη διδασκαλία) Εαρ. Εξάμηνο

2018-2020 Διδασκαλία στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «**Επιστήμες & Συστήματα Αειφόρου Φυτικής Παραγωγής**» του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του ΠΘ Υπεύθυνη Μαθήματος - Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και αυτοδύναμη διδασκαλία 1 μαθήματος

- Καινοτομίες στην Τεχνολογία & στον Έλεγχο Ποιότητας Τροφίμων & Ποτών (αυτοδύναμη διδασκαλία) Χειμ. Εξάμηνο

2016-σήμερα Διδασκαλία στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «**Διατροφή στην Υγεία και στην Νόσο**» Τμήμα Ιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας. Υπεύθυνη Μαθήματος - Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης:

- «Πληθυσμιακά διαιτητικά πρότυπα. Συντηρητικά τροφίμων, συντήρηση, κατάψυξη, κονσερβοποίηση, μεταλλαγμένα» Χειμ. Εξάμηνο.

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ

Από το 2000 έως σήμερα επέβλεψα συνολικά:

- A) Σχεδιασμός και επίβλεψη της έρευνας 40 προπτυχιακών φοιτητών
- B) Σχεδιασμός και επίβλεψη της έρευνας 25 μεταπτυχιακών φοιτητών

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ – ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

- *Citation Index: 836*
 - *h index: 14 (14s been cited at least 14 times)*
1. Kasapis, S., Al - Marhoobi, I. M. A. and Giannouli, P., (1999). Molecular Order versus Vitrification in High - Sugar Blends of Gelatin and κ-Carrageenan, *J. Agric. Food Chem.*, Vol. 47, No. 12, 4944 – 4949.
 2. Kasapis, S., Giannouli, P., Hember, M.W.N., Evageliou, V., Poulard, C., Tort - Bourgeois, B., Sworn, G., (1999). Structural aspects and phase behavior in deacylated and high acyl gellan systems, *Carbohydrate Polymers*, 38, 145-154.
 3. Cronin C. E., Giannouli P., Morris E. R., McCleary B. V. and Brooks M. (2002). Formation of strong gels by enzymic debranching of guar gum in the presence of ordered xanthan. *Gums and Stabilizers for the Food Industry 11* (edited by Williams P.A. and Phillips G.O.) The Royal Society of Chemistry, 289 – 296.
 4. Doyle J., Giannouli P., Morris E. R., and Philp K. (2002). Effect of K⁺ and Ca⁺⁺ cations on gelation of k-carrageenan. *Gums and Stabilizers for the Food Industry 11* (edited by Williams P.A. and Phillips G.O.) The Royal Society of Chemistry, 158-164.
 5. Van Ruth S. M., Geja de Vries, Mike Geary and Giannouli P. (2002). Influence of composition and structure of oil-in-water emulsions on retention of aroma compounds, *J. Sci. Food Agric.*, 82:1028-1035
 6. Van Ruth S. M., King C., Delarue M. and Giannouli P. (2002) Release of volatile compounds from emulsions: Influence of β-lactoglobulin and pH. *Italian Journal of Food Science*, N2, 14, 145 -158.
 7. Van Ruth S. M., King C., and Giannouli P. (2002). Influence of lipid fraction, emulsifier fraction and particle size distribution of oil in water emulsions on the release of 20 aroma compounds. *J. Agric. Food Chem.* 50, 2365-2371.
 8. Conor M Delahunty, Siobhan O' Mara, Fiachra Barry, Edwin R. Morris, Persephoni Giannouli and Katja Buhr, (2003). The Influence of Random Coil Overlap on Perception of Solutions Thickened using Guar Gum. *Handbook of Flavor Characterization: Sensory, Chemical and Physiological* (edited by Kathryn Deibler and Jeannine Delwiche) Marcel Dekker INC.
 9. Annika Hasson, Persephoni Giannouli and Saskia Van Ruth (2003). The Influence of Gel Strength on Aroma Release from Pectin Gels in a Model Mouth and *In Vivo*, Monitored with Proton-Transfer-Reaction Mass Spectrometry. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* Vol. 51, No. 16, 4732-4740
 10. Giannouli P. and Morris E. R., (2003). Cryogels of Xanthan. *Food Hydrocolloids* 17(4) 495 - 501.

11. A. Tobin, P. Giannouli, A. Agoub and E. R. Morris (2004). Creep compliance of pourable gels – new applications of an old technique. *Gums and Stabilizers for the Food Industry 12* (edited by Williams P.A. and Phillips G.O.) The Royal Society of Chemistry, 145-151.
12. Anie B. Boland, Katja Buhr, Persephoni Giannouli and Saskia M. Van Ruth (2004). Influence of gelatin, starch, pectin and artificial saliva on the release of 11 aroma compounds from model gel systems. *Food Chemistry*, 12 (2) 235-244.
13. Giannouli P., Richardson R. K. and Morris E. R. (2004). Effect of polymeric cosolutes on calcium pectinate gelation: Part 1 - Galactomannans in comparison with partially depolymerised starches. *Carbohydrate Polymers*, 55, (4), 343-355.
14. Giannouli P., Richardson R. K. and Morris E. R. (2004). Effect of polymeric cosolutes on calcium pectinate gelation: Part 2 - Dextrans and Inulin. *Carbohydrate Polymer*, 55, (4), 357-365
15. Giannouli P., Richardson R. K. and Morris E. R. (2004). Effect of polymeric co-solutes on calcium pectinate gelation: Part 3 - Gum Arabic and overview. *Carbohydrate Polymers*, 55, (4), 367-377.
16. J. P. Doyle, P. Giannouli, E. J. Martin, M. Brooks and E. R. Morris (2006). Effect of sugars, galactose content and chain length on freeze – thaw gelation of galactomannans. *Carbohydrated Polymers, Carbohydrate Polymers, Volume 64, Issue 3, Pages 391-401.*
17. A. A. Agoub, A. M. Smith, P. Giannouli, R. K. Richardson and E. R. Morris (2007). “Melt in mouth” gels from mixtures of Xanthan and Konjac Glucomannan under acidic conditions: a rheological and calorimetric study of the mechanism of synergistic gelation. *Carbohydrated Polymer, Volume 69, Issue 4, Pages 713-724.*
18. Agoub A. Agoub, Persephoni Giannouli, Edwin R. Morris (2009). Gelation of high methoxy pectin by acidification with d-glucono- δ -lactone (GDL) at room temperature. *Carbohydrate Polymers, Volume 75, Issue 2, Pages 269-281.*
19. A Tobin, P Giannouli, A Agoub, ER Morris (2009) Of Anold Technique *Gums and Stabilizers for the Food Industry 12* p. 145
20. Jonathan P. Doyle, Persephoni Giannouli, Brian Rudolph, Edwin R. Morris (2010) Preparation, authentication, rheology and conformation of theta carrageenan. *Carbohydrate Polymers, Volume 80, Issue 3, Pages 648-654.*
21. E Botsoglou, P Vareltzis, P Giannouli, A Govaris (2012) Effect Of Modified Atmosphere Packaging On Halvas Farsalon Quality During Refrigerated Storage, *Italian Journal of Food Science* 24 (2), 173
22. A Spanou & P. Giannouli. (2013) Extend of Self1Life of Potato Round Slices with Edible Coating, Green Tea and Ascorbic Acid. *International Journal of Nutrition and Food Engineering* Vol:7, No:7, 2013 Vol:7 No:7, 133-137.

23. AC Karkanis, E Vellios, F Grigoriou, T Gkrimpizis, P Giannouli (2018) Evaluation of efficacy and compatibility of herbicides with fungicides in durum wheat (*Triticum durum* Desf.) under different environmental conditions: Effects on grain yield and gluten content. *Not Bot Horti Agrobo* 46 (2), 601-607.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΒΙΒΛΙΟΥ

Hans Konrad Biesalski & Peter Grimm, «Εγχειρίδιο Διατροφής» (2008), Εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης ΕΠΕ, Επιμέλεια του κεφαλαίου «ΥΔΑΤΑΝΔΘΡΑΚΕΣ» σελ. 54-82.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- 1) *Οργάνωση των εργαστηριακών ασκήσεων και συγγραφή πανεπιστημιακών σημειώσεων του τετάρτου έτους του τμήματος Βιοχημείας & Βιοτεχνολογίας «Εργαστηριακές Ασκήσεις Βιοχημείας Τροφίμων», Εκδόσεις Πανεπιστημίου Θεσσαλίας 2003 & 2004.*
- 2) *Οργάνωση του εργαστηριακού μέρους του μαθήματος της Οργανικής Χημείας και συγγραφή διδακτικών σημειώσεων με τίτλο «Εργαστηριακές Ασκήσεις Οργανικής Χημείας για τους σπουδαστές του πρώτου έτους του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Λάρισας. 2004-2005*
- 3) *Συμμετοχή στην οργάνωση, στην συγγραφή των Εργαστηριακών Ασκήσεων Βιοχημείας και συμβολή στη διαμόρφωση της ύλης του Εργαστηρίου Βιοχημείας που διδάσκεται στους σπουδαστές του 2ου εξαμήνου του Τμήματος Ζωικής Παραγωγής του ΤΕΙ Λάρισας, 2003-2006.*
- 4) *Οργάνωση των εργαστηριακών ασκήσεων και συγγραφή πανεπιστημιακών σημειώσεων του υποχρεωτικού μαθήματος «Τεχνολογία και Μεταποίηση Γεωργικών Προϊόντων» του πέμπτου έτους του τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος «Εργαστηριακές Ασκήσεις Τεχνολογίας και Μεταποίησης Γεωργικών Προϊόντων», Εκδόσεις Πανεπιστημίου Θεσσαλίας 2010-σήμερα.*

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. Doyle J., Giannouli P., Morris E. R., and Philp K. (2001) Wrexham, North East Wales Institute, Wales, UK, The Eleventh Gums and Stabilisers for the Food Industry Conference: *Formation of strong gels by enzymic debranching of guar gum in the presence of ordered Xanthan*, (Oral presentation)
2. Cronin C. E., Giannouli P., Morris E. R., McCleary B. V. and Brooks M. (2001) Wrexham, North East Wales Institute, Wales, UK, The Eleventh Gums and Stabilisers for the Food Industry Conference: *Formation of strong gels by enzymic debranching of guar gum in the presence of ordered Xanthan*, (Oral presentation),
3. Giannouli P. Morris E. R., (2002) Guelph, Ontario, Canada, Έκτο Διεθνές Συνέδριο στα Υδροκολλοειδή: *Cryogels of Xanthan*, (Oral presentation),
4. Tobin A., Giannouli P., Agoub A. and Morris E. R. (2003). *Creep compliance of pourable gels – new applications of an old technique*. (Oral presentation)

5. Saskia Van Ruth, Carmel King, Persephoni Giannouli (2003) 3o International Dairy Conference on Dynamics of Texture, Process and Perception: *Influence of Structure of Oil-in-Water Emulsions on Aroma Release* Papendal, Netherlands, NIZO, (Poster)
6. A Spanou & P. Giannouli. (2013) “*Extend of SelfLife of Potato Round Slices with Edible Coating, Green Tea and Ascorbic Acid*” ICFSN 2013 : International Conference on Food Science and Nutrition in London, UK (Oral presentation)
7. Bari A & Giannouli P. (2017) *Different cacao concentration and storage temperature affect dark chocolates hardness and colour*, 6th International Conference on Food Technology Athens Greece (Poster)
8. Bari A & Giannouli P. (2017) *Temperature storage conditions affect the characteristics of rice starch gels mixed with gelatin* 16th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop Thessaloniki, Greece (Oral Presentation)

ΣΥΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΗΜΕΡΙΔΕΣ

1. Ομιλία με θέμα: «TOWARDS: μεθοδολογία επαναπροσανατολισμού παραδοσιακών δικτύων του αγροτικού τομέα σε καινοτόμα μοντέλα διοίκησης και πελατοκεντρικές πρακτικές-πilotική εφαρμογή» στο «**Δια-Περιφερειακό Συνέδριο για τη Δικτύωση στον κλάδο των Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων**». Το συνέδριο συνδιοργανώθηκε από το Εθνικό Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης (ΕΚΕΤΑ) και την Εταιρία Διαχείρισης και Ανάπτυξης Τεχνολογικού Πάρκου Θεσσαλονίκης ΑΕ (ΕΔΑΠ/ΤΠΘ ΑΕ) στο αμφιθέατρο του ΕΚΕΤΑ **στη Θεσσαλονίκη στις 14/12/2007**
2. Ομιλία με θέμα: «Διατροφική Αξία των Τροφίμων. Ασφάλεια Τροφίμων-Καινοτόμα Τρόφιμα» **στη Θεματική Ημερίδα** με τίτλο: «Ολοκληρωμένη Διαχείριση στη Φυτική Παραγωγή και Διατροφική Αξία - Ασφάλεια Τροφίμων - Καινοτόμα Τρόφιμα» που οργάνωσε ο **Γεωπονικός Σύλλογος Τρικάλων** στα Τρίκαλα στις 10-12-2007.
3. Ομιλία με θέμα: «Τεχνολογική Πλατφόρμα Τροφίμων Θεσσαλίας. Παρουσίαση του ερευνητικού οράματος της θεματικής ενότητας Τρόφιμα και Υγεία» που πραγματοποιήθηκε στη διάρκεια της **ημερίδας "Τρόφιμα και Βιοκαύσιμα"** που πραγματοποίησε η Τεχνολογική Πλατφόρμα Τροφίμων του Περιφερειακού Πόλου Καινοτομίας Θεσσαλίας και το Ανθρώπινο Δίκτυο Ερευνητικής & Τεχνολογικής Επιμόρφωσης στον τομέα των Ενεργειακών Καλλιεργειών και Βιοκαυσίμων στο τεχνολογικό Πάρκο Θεσσαλίας, **στο Βόλο τις 1/8/2008**.
4. **Ομιλία** στην ημερίδα που πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια της **1^η Οικογιορτής Λάρισας** «Οι παραδοσιακές ποικιλίες και το δικαίωμα στην καλλιέργεια» με θέμα «Παραδοσιακά τρόφιμα και καινοτομίες» στο Χατζηγιάννειο Πνευματικό Κέντρο Λάρισα 20 Μαΐου 2016
5. **Ομιλία** στην ημερίδα που πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια της **3^η Οικογιορτής Λάρισας** “ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ” με θέμα «Πρόσθετα τροφίμων: επικίνδυνα ή ωφέλιμα για την υγεία» στο Χατζηγιάννειο Πνευματικό Κέντρο Λάρισα 9 Μαΐου 2018

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΠΟΥ ΑΝΑΚΟΙΝΩΘΗΚΑΝ ΣΕ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. Giannouli P., Karadana Stella, Komiotis Dimitrios (2005) Influence of Inulin crystals and storage conditions on the reproducible production of high quality foods. Proceeding of Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology. Volume 52, 221-2
2. Α. Γκόβαρης, Π. Γιαννούλη, Λ. Σακκάς, Η. Χαντζιάρας, Ν. Σολωμάκος, Α. Πεξάρá, Γ. Γαροφαλάκης (2008) Βελτίωση της ποιότητας και της υγιεινής κατάστασης του χωριάτικου λουκάνικου και χαλβά Φαρσάλων σε συσκευασίας τροποποιημένης ατμόσφαιρας. 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο Συσκευασίας συνδιοργανώνεται από την 3ΕΚ ΑΕ, στο πλαίσιο της Syskevasia 2008, 11ης Διεθνούς Έκθεσης Συσκευασιών, Μηχανημάτων, Εκτυπώσεων & Αποθηκεύσεων (Έκθεσιακό Κέντρο Exro Athens, Ανθούσα Αττικής). 17-18 Μαρτίου 2008
3. Άννα Σπανού, Περσεφόνη Γιαννούλη (2011) «Μελέτη της επίδρασης σακχάρων στην κρυστάλλωση της ινουλίνης» Δήμερο Επιστημονικό Συνέδριο με τίτλο ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΤΟΣ ΧΗΜΕΙΑΣ: ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2011. Διοργανώνεται από το Τμήμα Τροφίμων της Ένωσης Ελλήνων Χημικών (ΕΕΧ), με τη συνεργασία του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων, του Γενικού Χημείου του Κράτους και του Περιφερειακού Τμήματος Αττικής και Κυκλάδων της ΕΕΧ και θα πραγματοποιηθεί στο Γενικό Χημείο του Κράτους. 4 & 5 Νοεμβρίου του 2011.
4. Α. Γεωργιάδου, Θ. Λαζαρίδου, Π. Γιαννούλη και Π. Λόλας (2011) 1^ο Βραβείο Μεταπτυχιακής Εργασίας για την γραπτή ανακοίνωση “ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΣΤΕΒΙΟΣΙΔΗ ΚΑΙ ΡΕΜΠΑΟΥΔΙΟΣΙΔΗ Α ΠΕΝΤΕ ΠΛΗΘΥΣΜΩΝ ΣΤΕΒΙΑΣ (*Stevia rebaudiana*)” 5ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών στη Λεμεσό της Κύπρου 1-4 Νοεμβρίου 2011.
5. Μαρία Βαΐου, Άννα Σπανού και Περσεφόνη Γιαννούλη (2013) "Ανίχνευση Εντεροπαθογόνων Μικροοργανισμών στον Χαλβά Φαρσάλων" 5ο Συνέδριο της Επιστημονικής Εταιρείας «ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ» στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο της Αθήνας, 13 ως 16 Δεκεμβρίου 2013
6. Γιαννούλη Π. Κουτίνα Β. (2017) Μελέτη της Επίδρασης του Πολυσακχαρίτη Ξανθάνης στην Πήξη των Πρωτεϊνών του Γάλακτος 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας στο Βόλο 12 έως 14 Μαΐου 2017

ΠΡΟΣΚΕΚΛΗΜΕΝΗ ΟΜΙΛΗΤΡΙΑ

1. **Διαλέξεις στον Ε.Φ.Ε.Τ.** για την «Ασφάλεια Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης», στους εθελοντές των Ολυμπιακών Αγώνων Ιούλιος-Αύγουστος 2004.
2. **Προσκεκλημένη Ομιλήτρια** με θέμα: «Επιστήμη Τροφίμων: Προπτυχιακή και Μεταπτυχιακή Μόρφωση και Εκπαίδευση στα Ελληνικά Πανεπιστήμια» **στην Επίσκεψη Μελέτης του CEDEFOP στην Ελλάδα** με τίτλο: «Επαγγελματική Κατάρτιση στον Τομέα των Τροφίμων» που οργάνωσε στα πλαίσια του ευρωπαϊκού προγράμματος Leonardo Da Vinci, το Ευρωπαϊκό Κέντρο για την Ανάπτυξη της Επαγγελματικής Κατάρτισης και το Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων. Λάρισα, 14 Μαΐου 2007.
3. **Προσκεκλημένη Ομιλήτρια** με θέμα: «Διατροφική Αξία των Τροφίμων. Ασφάλεια Τροφίμων-

Καινοτόμα Τρόφιμα» **στη Θεματική Ημερίδα** με τίτλο: «Ολοκληρωμένη Διαχείριση στη Φυτική Παραγωγή και Διατροφική Αξία - Ασφάλεια Τροφίμων - Καινοτόμα Τρόφιμα» που οργάνωσε ο **Γεωπονικός Σύλλογος Τρικάλων** στα Τρίκαλα στις 10-12-2007.

4. **Ομιλία** – Εκπροσώπηση του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στην ημερίδα που πραγματοποιήθηκε από την Ένωση Βιομηχάνων Λάρισας «**Η Βιομηχανία Τροφίμων & οι σύγχρονες προκλήσεις του Κλάδου**», στην Λάρισα, στην Αίθουσα Εκδηλώσεων του Επιμελητηρίου Λάρισας με θέμα «Η συμβολή της έρευνας & της καινοτομίας στην αντιμετώπιση των σύγχρονων προκλήσεων του κλάδου των Βιομηχανιών Τροφίμων «**ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ**» στις 18 Οκτωβρίου 2018

ΚΡΙΤΗΣ

Κριτής σε άρθρα σε Διεθνή Περιοδικά:

Food Hydrocolloids

European Journal of Horticultural Science