

**Περσεφόνη ΓΙΑΝΝΟΥΛΗ**

**Αναπληρώτρια Καθηγήτρια  
«Βιοχημεία και Τεχνολογία Τροφίμων»**

**ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ**

- ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ
- ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ
- ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ- ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ
- ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ- ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ
- ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ - ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ
- ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ - ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ
- ΕΠΙΒΛΕΨΕΙΣ
- ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ
- ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΟ ΕΡΓΟ
- ΠΡΟΣΚΕΚΛΗΜΕΝΗ ΟΜΙΛΗΤΡΙΑ
- ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ
- ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ
- ΑΛΛΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

**Νοέμβριος 2023**

## ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Επίθετο:	ΓΙΑΝΝΟΥΛΗ
Όνομα:	Περσεφόνη
Όνομα πατρός:	Κωνσταντίνος
Επαγγελματική ιδιότητα:	<b>Αναπληρώτρια Καθηγήτρια</b> «Βιοχημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων» του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας
Οικογενειακή κατάσταση:	Έγγαμη, 2 παιδιά
Διεύθυνση εργασίας:	Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Συγκρότημα Βιόπολις, Λάρισα, 41500 Τηλ.: 2410 565208 (γραφείου), 6974370289 (κινητό) E-Mail: <a href="mailto:pergian@uth.gr">pergian@uth.gr</a> Ιστοσελίδα: <a href="https://bio.uth.gr/professors/giannouli-persephoni/">https://bio.uth.gr/professors/giannouli-persephoni/</a>

## ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

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

**1997-2000:** Διδακτορικό Δίπλωμα Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων από το Ινστιτούτο Αγρο-τεχνολογίας, στο Τμήμα Παραγωγής Τροφίμων, Γεωργικών Μηχανημάτων & Χρησιμοποίησης Αγροτικής Γης του Πανεπιστημίου Cranfield της Αγγλίας με θέμα «Διαχωριστικές αλληλεπιδράσεις κατά τη ζελατινοποίηση των βιοπολυμερών στα τρόφιμα». (Αναγνώριση από το ΔΙΚΑΤΣΑ) - Υποτροφία (3 έτη) από την Αγγλική Βιομηχανία Τροφίμων St. Ivel Ltd., και το Cranfield University.

**1998:** Εκπαιδευτικό Σεμινάριο με αντικείμενο τη «Συσκευασία Τροφίμων» στο Πανεπιστήμιο της Γάνδης, στο Βέλγιο.

**9/2000-12/2002:** Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια, στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής, του University College Cork, στην Ιρλανδία σε ερευνητικά προγράμματα του Υπουργείου Γεωργίας, Τροφίμων & Αγροτικής Ανάπτυξης και του Υπουργείου Παιδείας της Ιρλανδίας, με αντικείμενο τα Βιοπολυμερή στη Τεχνολογία και Ποιοτικό Έλεγχο Τροφίμων. (Arella – Βεβαιώσεις Προϋπηρεσίας

**2004:** Εκπαιδευτρια του Εθνικού Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στους Ελεγκτές Ασφάλειας των Τροφίμων, μετά από πρόσκληση και επιλογή από τον Ε.Φ.Ε.Τ. τον Απρίλιο 2004 για τους Ολυμπιακούς Αγώνες στην Ελλάδα

**26/9/2006: Εκλογή στη θέση 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

**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.

**11/6/2012 – 3/2/2020: Υπεύθυνη Παροχής Υπηρεσιών του Εργαστηρίου Τεχνολογίας & Ελέγχου Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων**, στη Σχολή Γεωπονικών Επιστημών του Τμήματος Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Σχεδιασμός νέων προϊόντων και αναλύσεις τροφίμων

**8/6/2012- 2/2/2020: Μονιμοποίηση στη θέση της Επίκουρου Καθηγήτριας** ΦΕΚ 572/ 8.6.2012, τ. Γ', στο γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης» του Τμήματος Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

**3/2/2020- 17/7/2024: Μετακίνηση ως Μόνιμος Επίκουρος Καθηγήτρια** με αντικείμενο: «Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης» στο Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

**17/7/2024 – σήμερα: Αναπληρώτρια Καθηγήτρια** με αντικείμενο « Βιοχημεία και Τεχνολογία Τροφίμων» στο Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

## **ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ-ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ**

- **Πλήρη υποτροφία** της Αγγλικής Βιομηχανίας Τροφίμων St. Ivel Ltd & για την εκπόνηση της διδακτορικής διατριβής στο Πανεπιστημίου Cranfield UK. – 1997/2000

- **Πλήρη υποτροφία** από την Ευρωπαϊκής Ένωσης (1998) για τη συμμετοχή στο σεμινάριο με αντικείμενο τη «Συσκευασία Τροφίμων» στο Πανεπιστήμιο της Γάνδης, στο Βέλγιο - 1998

- **Επιλογή ως Εκπαιδευτρια του Εθνικού Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.)** για τους ελεγκτές στην Ασφάλεια των Τροφίμων των Ολυμπιακών Αγώνων 2004 στην Ελλάδα

- **Expert** στο πρόγραμμα «Towards "Challenges and opportunities for the European Agri- food networks"» Ευρωπαϊκή Ένωση και Τεχνολογικό Πάρκο Θεσσαλονίκης – 3/2007-12/2008

- **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 (10/2007-12/2008).

- **1<sup>ο</sup> Βραβείο Μεταπτυχιακής Εργασίας** για την γραπτή ανακοίνωση “ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΣΤΕΒΙΟΣΙΔΗ ΚΑΙ ΡΕΜΠΙΛΟΥΔΙΟΣΙΔΗ Α ΠΕΝΤΕ ΠΛΗΘΥΣΜΩΝ ΣΤΕΒΙΑΣ (*Stevia rebaudiana*)” 5ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών στη Λεμεσό της Κύπρου 1-4 Νοεμβρίου 2011Α. Γεωργιάδου, Θ. Λαζαρίδου, **Π. Γιαννούλη** και Π. Λόλας (2011)

- **Εξώφυλλο στο διεθνές επιστημονικό περιοδικό *Journal of Food Technology and Biotechnology* εικόνα από το άρθρο** Kougiagka E, Apostologamvrou C, Hatzioannou M., Giannouli P. (2022) Quality Factors of Commercial Snail Fillets as Affected by Species. *Food Technology Biotechnology*. 2022 Sep; 60(3):330-337. doi: 10.17113/ftb.60.03.22.7403. στο τεύχος του διεθνούς περιοδικού *Journal Food Technology and Biotechnology*, Volume 60/Issue 3/ July-September 2022. IF 2.4

## **ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ-ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

**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 - Γευσιγνωσία & πατέντες τροφίμων».

**1997-2000:** Διδακτορική Έρευνα (3 έτη) στο θέμα «Διαχωριστικές αλληλεπιδράσεις κατά τη ζελατινοποίηση των βιοπολυμερών στα τρόφιμα». Πανεπιστήμιο Cranfield, Institute of AgriTechnology, Αγγλία.

**9/2000-12/2002:** Κύρια ερευνήτρια στα Βιοπολυμερή, στην Τεχνολογία και Ποιοτικό Έλεγχο 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.”

**12/2006-10/2008:** Ερευνήτρια στον Συμμετοχή «**Περιφερειακός Πόλος Καινοτομίας Θεσσαλίας**», 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. Υπεύθυνη Ερευνήτρια για τη: «Μελέτη του Χαλβά Φαρσάλων σε Συνθήκες Τροποποιημένης Ατμόσφαιρας».

**2007-2009:** Συμμετοχή στο **Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ανταγωνιστικότητα Γ' ΚΠΣ της ΓΓΕΤ** 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%. ως Μέλος της Συμβουλευτική Επιτροπή της περιοχής 4: “Τρόφιμα και Υγεία”.

**2009:** Συμμετοχή στο Πρόγραμμα «Έρευνα ανάπτυξη και εφαρμογή φερομονικών σκευασμάτων στην καταπολέμηση της musca και του domestica bactocera (dacus) oleae» Κέντρο Έρευνας Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (**ΚΕ.ΤΕ.Α.Θ.**) Επιστημονική συνεργασία με το Ινστιτούτο Βιοϊατρικής Έρευνας κα Τεχνολογίας (**ΙΒΕΤ**).

**2010 – 2011:** 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).

**2023 -σήμερα** Συμμετοχή στο πρόγραμμα **ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. με τίτλο «Yellow mealworms as a source of innovative solutions and products for the development of the bio - economy in Greece»** 15<sup>η</sup> σειρά fundable zone (A), Υποδράση 2 «Χρηματοδότηση Έργων σε Τομείς Αιχμής» «Χρηματοδότηση της Βασικής Έρευνας (Οριζόντια υποστήριξη όλων των Επιστημών), Εθνικό Σχέδιο Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας (Ελλάδα 2.0)» Η Δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Εθνικού Σχεδίου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας «Ελλάδα 2.0» με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης – Next Generation EU

## **ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ - ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ**

- **2003-σήμερα:** Στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας: Διδασκαλία συνολικά σε οκτώ (8) Προπτυχιακά Μαθήματα από τα οποία Αυτοδύναμη Διδασκαλία στα έξι (6) και Υπεύθυνη Μαθήματος στα πέντε (5)

### **A. University College Cork, Ireland**

**9/2000 -12/2002** Οργάνωση και διδασκαλία των εργαστηριακών ασκήσεων Θερμοχημείας & Ρεολογίας του εργαστηρίου «Χημεία Τροφίμων», (5 εξάμηνα). Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής (U.C.C) Ιρλανδία.

### **B. Συμβασιούχος ΠΔ/407 στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας**

**9/2003-2/2009:** Αυτοδύναμη διδασκαλία και πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και του μαθήματος «**Βιοχημείας Τροφίμων**», (με Π.Δ. 407/80 στη βαθμίδα του Λέκτορα) Τμήμα Βιοχημείας-Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (Χειμερινό Εξάμηνο) . Οργάνωση των εργαστηριακών ασκήσεων και συγγραφή πανεπιστημιακών σημειώσεων «Εργαστηριακές Ασκήσεις Βιοχημείας Τροφίμων», Έκδοσεις Πανεπιστημίου Θεσσαλίας 2003 2/2004 – 9/2009. Τμήμα Βιοχημείας – Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (3 Εαρινά Εξάμηνα) Β. Διδασκαλία και πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης του μαθήματος «**Φυσικοχημεία**», (στη βαθμίδα του Λέκτορα με Π.Δ. 407/80). Οργάνωση των εργαστηριακών ασκήσεων του μαθήματος.

**2006–2007 & 2007- 2008** Διδασκαλία ως ΠΔ407/80 στη βαθμίδα του λέκτορα στη Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας των 2 μαθημάτων Πλήρη οργάνωση διδακτέας ύλης, σχεδιασμός μαθήματος και διδασκαλία: **Α. «Τεχνολογία και Μεταποίηση Γεωργικών Προϊόντων» και Β. «Ασφάλεια και Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων»**

### **Γ. Επίκουρος Καθηγήτρια στο Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας**

**22/4/2008-2020** Διδασκαλία ως επίκουρη καθηγήτρια στο Προπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών **Υπεύθυνη τριών (3) Μαθημάτων** Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος .

- Αυτοδύναμη διδασκαλία του μαθήματος και πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και «**Ασφάλεια και Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων**» (2008- 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**» (2008-2019) Οργάνωση των εργαστηριακών ασκήσεων.

### **Δ. Στο Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας**

**2020 - 2021** Αυτοδύναμη Διδασκαλία και Υπεύθυνη Μαθήματος στα πλαίσια του **Προπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών** του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας « **Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων**» - Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης, υπεύθυνη οργάνωσης και αυτοδύναμη διδασκαλία (Εαρινό Εξάμηνο).

**2021 - σήμερα** Αυτοδύναμη Διδασκαλία και Υπεύθυνη Μαθήματος στα πλαίσια του **Προπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών** του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας «**Βιοχημεία και Τεχνολογία Τροφίμων**» - Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης, υπεύθυνη οργάνωσης και αυτοδύναμη διδασκαλία (Εαρινό Εξάμηνο)

**2020 – σήμερα** Συμμετοχή στη Διδασκαλία στα πλαίσια του **Προπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών** του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας στο μάθημα «**Γενική Χημεία για Βιοεπιστήμες**» (Χειμερινό Εξάμηνο)

## **ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ - ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ**

- **2008 - σήμερα** Συνολικά: Διδασκαλία σε εικοσιένα (21) Μεταπτυχιακά Μαθήματα (MM) από τα οποία Υπεύθυνη σε έντεκα (11) MM και Αυτοδύναμη Διδασκαλία σε πέντε (5) MM.

### **A. Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας ΠΘ (2008-2009)**

Διδασκαλία δύο (2) Μεταπτυχιακών Μαθημάτων (MM)

**2008-2009** 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

**28/4/2009** Διδασκαλία στα πλαίσια του **Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Εφαρμογές Μοριακής Βιολογίας – Μοριακή Γενετική, Διαγνωστικοί Δείκτες»** της Σχολής Επιστημών Υγείας του Τμήματος Βιοχημείας Βιοτεχνολογίας του μαθήματος «**Διασφάλιση Ποιότητας**». Διάλεξη μία με τίτλο: «Συστήματα Ασφάλειας Ποιότητας»

### **B. Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος ΠΘ (2012-2020)**

Αυτοδύναμη Διδασκαλία πέντε (5) Μεταπτυχιακών Μαθημάτων (MM) από τα οποία Υπεύθυνη και των πέντε (5) (MM)

**2012-2013 & 2013-2014** Υπεύθυνη Μαθημάτων και 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 και υπεύθυνη δύο (2) Μαθημάτων - Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης:

- Διαχείριση Καινοτομίας & Τεχνολογίας στη Γεωργία
- Τεχνολογία Πιστοποίησης Τροφίμων Φυτικής και Ζωικής Παραγωγής

**2013-2018** Υπεύθυνη Μαθημάτων και Διδασκαλία στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Αειφόρος Αγροτική Παραγωγή και Διαχείριση Περιβάλλοντος» του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του ΠΘ. - Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και Αυτοδύναμη διδασκαλία (2 μαθημάτων)

• **Προηγμένα Θέματα Βιοχημείας Τροφίμων και Οργανοληπτικός έλεγχος** (αυτοδύναμη διδασκαλία) Χειμ. Εξάμηνο

• **Τεχνολογία και Συντήρηση Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης** (αυτοδύναμη διδασκαλία) Εαρ. Εξάμηνο

**2018-2019 & 2019-2020** Υπεύθυνη Μαθήματος, Διδασκαλία και Οργάνωση μαθήματος 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**. Τίτλος Μαθήματος: «**Καινοτομίες στην Τεχνολογία & στον Έλεγχο Ποιότητας Τροφίμων & Ποτών**»

#### **Γ. Τμήμα Ιατρικής ΠΘ (2015-σήμερα)**

Διδασκαλία τριών (3) Μεταπτυχιακών Μαθημάτων (ΜΜ) από τα οποία Υπεύθυνη των δύο (2) (ΜΜ)

**2015 - σήμερα** Διδασκαλία στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «**Διατροφή στην Υγεία και στην Νόσο**» Τμήμα Ιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας από την έναρξη του ΠΜΣ.

Πιο αναλυτικά:

**2015-σήμερα** Υπεύθυνη Μαθήματος - «**Πληθυσμιακά διαιτητικά πρότυπα. Συντηρητικά τροφίμων, συντήρηση, κατάψυξη, κονσερβοποίηση, μεταλλαγμένα**» και διδασκαλία.

**2018-2022** Υπεύθυνη Μαθήματος: «**Συμπληρώματα Διατροφής. Προβιοτικά, Ευβιοτικά, Σκευάσματα Εντερικής και Παρεντερικής Διατροφής**»

**2018-σήμερα** Υπεύθυνη Εργασίας στα πλαίσια του μαθήματος «Πρακτική Άσκηση» του Γ' Εξαμήνου

#### **Δ. Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας ΠΘ (2020-μέχρι σήμερα)**

Διδασκαλία σε Έντεκα (11) Μεταπτυχιακά Μαθήματα (ΜΜ) από τα οποία Υπεύθυνη τεσσάρων (4) ΜΜ

**2020-σήμερα** Διδασκαλία στα πλαίσια του **Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών Διδρυματικού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών ΒΙΟΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ**. που συνδιοργανώνεται από το Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και του Ινστιτούτου Χημικής Βιολογίας του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών. Συμμετοχή στο μάθημα **ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ** με δύο (2) διαλέξεις: 2020 – σήμερα «**Τα πρόσθετα στη τεχνολογία των τροφίμων - οι επιπτώσεις στην υγεία**»



2021 -σήμερα «Ασφάλεια τροφίμων και καινοτομίες»

**2020 - σήμερα** Διδασκαλία στα πλαίσια του **Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ - ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ»** του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας της Σχολής Επιστημών Υγείας του ΠΘ

Υπεύθυνη τεσσάρων (4) Μαθημάτων Διαμόρφωση της διδακτέας ύλης (4 μαθημάτων) – Συμμετοχή Διδασκαλίας σε άλλα τρία (3) Μεταπτυχιακά Μαθήματα

**2020-2021 & 2021-2022** Μάθημα **Τεχνολογία Τροφίμων** (Χειμερινό εξάμηνο): Υπεύθυνη Μαθήματος -Διαμόρφωση της ύλης και Διδασκαλία. Διαλέξεις δύο (2): Α. Βασικές έννοιες – Ο ρόλος των προσθέτων στην Τεχνολογία Τροφίμων και β. Καινοτόμες Τεχνολογίες στην Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων.

**2020-2021 & 2021-2022** Μάθημα **Διασφάλιση Ποιότητας** (Εαρινό Εξάμηνο): Υπεύθυνη Μαθήματος -Διαμόρφωση της ύλης και Διδασκαλία : Διαλέξεις δύο (2) : Α. Εισαγωγή στο πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 9001 : 2015 και Β. Εισαγωγή στο πρότυπο του ΕΛΟΤ 1801:2008, OHSAS 18001:2007 – εσωτερική επιθεώρηση συστήματος

**2022-2023 έως σήμερα** (Μετά από αναμόρφωση όλης της ύλης του μεταπτυχιακού προγράμματος σπουδών ΜΠΣ) **«ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ - ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ»**

**2023** εως **σήμερα** Μάθημα: **Ποιοτικές και Ποσοτικές Μέθοδοι Ανάλυσης – Βιοδείκτες:** Διδασκαλία – Διάλεξη: Θερμική και μηχανική ανάλυση

**2023** εως **σήμερα** Μάθημα: **Σύγχρονες Προσεγγίσεις της Βιοτεχνολογίας στη Διατροφή και το Περιβάλλον:** Διδασκαλία – Διάλεξη: 3D εκτύπωση και εφαρμογές της στα τρόφιμα

**2023** εως **σήμερα** Μάθημα: **Ασφάλεια και Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων, Υπεύθυνη μαθήματος – Διαμόρφωση Διδακτέας Ύλης**

Διδασκαλία -Διαλέξεις :

A. Πρότυπο του ΕΛΟΤ 1801:2008, OHSAS 18001:2007 – εσωτερική επιθεώρηση συστήματος και Β. Γενετικά Τροποποιημένα Τρόφιμα - Ασφάλεια και διασφάλιση ποιότητας

**2023** εως **σήμερα** Μάθημα: **Τεχνολογία και Βιοτεχνολογία Τροφίμων** (Εαρινό εξάμηνο) Υπεύθυνη μαθήματος – Διαμόρφωση Διδακτέας Ύλης

Διδασκαλία -Διαλέξεις: Α. Προηγμένα θέματα σύστασης των τροφίμων και οι εφαρμογές τους στην Τεχνολογία και Βιοτεχνολογία. και Β. Τεχνολογία Ελαιόλαδου και Παράμετροι Ποιότητας.

**2023** εως **σήμερα** Μάθημα: **Ποιότητα Διατροφής και ευζωία** (Εαρινό εξάμηνο) Συνδιδασκαλία – Διάλεξη: Βιώσιμη διατροφή και περιβάλλον –Νέες και παλιές πηγές τροφίμων

**2020-σήμερα** Διδασκαλία στα πλαίσια του **Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών** «Εφαρμογές Μοριακής Βιολογίας - Μοριακή Γενετική - Διαγνωστικοί Δείκτες» του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του ΠΘ, Διδασκαλία στο μάθημα Βασικές και Προηγμένες Τεχνικές Ανάλυσης Βιομορίων: Τίτλος Διάλεξης: «Μηχανική και θερμική ανάλυση βιοπολυμερών»

**2020 - σήμερα** Διδασκαλία στα πλαίσια του **Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών Προηγμένες Πειραματικές και Υπολογιστικές Βιοεπιστήμες** του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του ΠΘ (ΒΠ 09) Διδασκαλία σε δύο (2) μαθήματα: Α) Biochemical analysis methods Διάλεξη μία (1) με τίτλο «Determination of kinetic parameters of applied enzymatic reactions and fermentations.» και **Β) Παρουσιάσεις Πρωτότυπων Εργασιών.**

### **Ε. Τμήμα Βιολογίας του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών (ΕΚΠΑ)**

Διδασκαλία ενός (1) μαθήματος

**2021-2022 και 2022-2023** Διδασκαλία στα πλαίσια του **ΔΙΠΜΣ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ** (ΒΠ 14) του Τμήματος Βιολογίας του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών (ΕΚΠΑ) και του Ινστιτούτου Χημικής Βιολογίας του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών (Ε.Ι.Ε). Πιο αναλυτικά Ενεργή συμμετοχή στη διαμόρφωση του προγράμματος του μαθήματος: «**Βιοτεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή**» και διδασκαλία με τίτλο: «**Η Βιοτεχνολογία στην παραγωγή και επεξεργασία τροφίμων**» Συμμετοχή στη διαμόρφωση του προγράμματος του συγκεκριμένου μαθήματος.

## **ΕΠΙΒΛΕΨΕΙΣ**

### **Α. Επίβλεψη Διδακτορικών Διατριβών**

**Α. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής (U.C.C) Ιρλανδία**  
**2000-2002** Συνεπίβλεψη & Σχεδιασμός πέντε (5) διδακτορικών διατριβών Ολοκληρώθηκαν με επιτυχία

### **ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ**

#### **Επιβλέπουσα καθηγήτρια τριών (3) Διδακτορικών Διατριβών**

**2017-2023:** Διδακτορική διατριβή της **Μάρη Αναστασίας** ολοκληρώθηκε με επιτυχία τον Φεβρουάριο του 2022 Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας με τίτλο: ««Επίδραση εδώδιμων μεμβρανών στη συντήρηση νωπών και επεξεργασμένων τροφίμων»

**2022-σήμερα :** Διδακτορική διατριβή της **Μανόλα Ελένης** με τίτλο: «Επιδράσεις εδώδιμων επικαλύψεων και μεμβρανών, εμπλουτισμένων με εκχυλίσματα που περιέχουν φυσικές χρωστικές,  
Π. Γιαννούλη

στα ποιοτικά χαρακτηριστικά τροφίμων». Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

**2023-σήμερα:** Διδακτορική διατριβή της **Μάγγου Σεραφείας** με τίτλο: «Οι επιδράσεις των χρωστικών ουσιών και των φυτικών εκχυλισμάτων στα ποιοτικά χαρακτηριστικά και στη διατροφική αξία των αρτοσκευασμάτων». Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

**Μέλος της τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής δύο (2) Διδακτορικών Διατριβών**

**Μέλος της Επταμελούς εξεταστικής επιτροπής πέντε (5) Διδακτορικών Διατριβών**

### **B. Επίβλεψη μεταπτυχιακών διπλωματικών**

Σύνολο: τριάντα (31)

**ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ  
(U.C.C) ΠΡΑΑΝΔΙΑ**

Ολοκληρώθηκε με επιτυχία Συνεπίβλεψη & Σχεδιασμός μίας (1) μεταπτυχιακής διατριβής  
9/2000-12/2002

### **ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ**

**ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ,  
ΠΘ (2008-2020)**

Επίβλεψη και Σχεδιασμός δεκατριών (13) μεταπτυχιακών διατριβών από τα ΠΜΣ του Τμήματος.  
Όλοι οι παρακάτω φοιτητές έχουν ολοκληρώσει με επιτυχία τις μεταπτυχιακές σπουδές τους

**ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑΣ ΚΑΙ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ, ΠΘ**

**ΠΜΣ Βιοτεχνολογία – Ποιότητα Διατροφής και Περιβάλλοντος (2020-2023)**

Επίβλεψη και Σχεδιασμός τεσσάρων (4) μεταπτυχιακών διατριβών. Οι φοιτήτριες δύο από τις τέσσερις έχουν μέχρι σήμερα ολοκληρώσει με επιτυχία τις σπουδές τους.

- Συμμετοχή ως μέλος σε επτά (7) τριμελής εξεταστικές επιτροπές μεταπτυχιακών διατριβών

**ΠΜΣ ΒΙΟΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ (2020-2023)**

Επίβλεψη και Σχεδιασμός έξι (6) μεταπτυχιακών διατριβών. Όλοι οι παρακάτω φοιτητές έχουν ολοκληρώσει με επιτυχία τις μεταπτυχιακές σπουδές τους

Συμμετοχή ως μέλος σε τέσσερις (4) τριμελής εξεταστικές επιτροπές μεταπτυχιακών διατριβών

**ΠΜΣ Εφαρμογές Μοριακής Βιολογίας, Μοριακή Γενετική, Διαγνωστικοί Δείκτες**

Επίβλεψη και Σχεδιασμός μίας (1) μεταπτυχιακής διατριβής.

**ΤΜΗΜΑ ΙΑΤΡΙΚΗΣ, ΠΘ**

**ΠΜΣ Διατροφή στην Υγεία και στη Νόσο (2016-2023)**

Επίβλεψη και Σχεδιασμός επτά (7) μεταπτυχιακών διατριβών. Οι έξι από τις επτά φοιτητές έχουν μέχρι σήμερα ολοκληρώσει με επιτυχία τις σπουδές τους

Συμμετοχή ως μέλος σε τρεις (3) τριμελής εξεταστικές επιτροπές μεταπτυχιακών διατριβών που ολοκληρώθηκαν μέχρι σήμερα.

Συμμετοχή ως μέλος σε δύο (2) τριμελής εξεταστικές επιτροπές μεταπτυχιακών διατριβών που δεν ολοκληρώθηκαν μέχρι σήμερα.

**ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ  
(U.C.C) ΙΡΑΑΝΔΙΑ**

**Επίβλεψη ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΩΝ -Σύνολο 47 (Τελευταία πενταετία:14)**

Συνεπίβλεψη & Σχεδιασμός δεκατριών (13) προπτυχιακών διατριβών που ολοκληρώθηκαν με επιτυχία

**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ**

**ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ,  
ΠΘ (2008-2020)**

Επίβλεψη και Σχεδιασμός εικοσιτεσσάρων (24) προπτυχιακών διατριβών. Όλοι οι παρακάτω φοιτητές έχουν ολοκληρώσει με επιτυχία τις προπτυχιακές σπουδές τους

2008-2020 Μέλος τριμελής εξεταστικής επιτροπής δεκαεπτά (17) προπτυχιακών πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος ΠΘ.

**ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑΣ ΚΑΙ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ, ΠΘ**

**ΠΜΣ Βιοτεχνολογία – Ποιότητα Διατροφής και Περιβάλλοντος (2004-2023)**

Επίβλεψη και Σχεδιασμός επτά (7) προπτυχιακών διατριβών. Όλοι οι παρακάτω φοιτητές έχουν ολοκληρώσει με επιτυχία τις μεταπτυχιακές σπουδές τους εκτός από μία φοιτήτρια όπου είναι στο στάδιο της συγγραφής.

## ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

### Διπλωματική Εργασία και Διδακτορική Διατριβή

1. Γιαννούλη Π. «Πειραματική διαδικασία της μελέτης προσρόφησης τασενεργών ουσιών σε γαλακτώματα και ο ρόλος της επιφανειακής τάσης αυτών στη γαλακτωματοποίηση» Προπτυχιακή έρευνα (6 μήνες) (1996) στο Τμήμα Χημείας στη Σχολή Θετικών Επιστημών του Α.Π.Θ. Θεσσαλονίκη.
2. Γιαννούλη Π. “Segregative Interactions in Biopolymer Gelation” Διδακτορική Διατριβή (2001). Faculty of Agriculture Engineering, Food Production and Rural Land Use, Cranfield University, UK.

### Πρωτότυπες Ερευνητικές Εργασίες Με κριτές – Πρακτικά Συνεδρίων/Κεφάλαια σε Βιβλία

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. <https://doi.org/10.1039/9781847551016-00289>
4. Doyle J., **Giannouli P.**, Morris E. R., and Philp K. (2002). Effect of K<sup>+</sup> and Ca<sup>++</sup> 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. DOI: [10.1039/9781847551016-00158](https://doi.org/10.1039/9781847551016-00158)
5. 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.
6. 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. DOI: [10.1039/9781847551214-00145](https://doi.org/10.1039/9781847551214-00145)

### Από το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

7. Συγγραφή των Εργαστηριακών Ασκήσεων - Πανεπιστημιακών Σημειώσεων του τετάρτου έτους του τμήματος Βιοχημείας & Βιοτεχνολογίας «Εργαστηριακές Ασκήσεις Βιοχημείας Τροφίμων», Εκδόσεις Πανεπιστημίου Θεσσαλίας 2003 & 2004 . Δόθηκαν στους Φοιτητές του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας από το 2003-2009.
8. Συγγραφή των Εργαστηριακών Ασκήσεων του μαθήματος της Οργανικής Χημείας με τίτλο «Εργαστηριακές Ασκήσεις Οργανικής Χημείας για τους σπουδαστές του πρώτου έτους του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Λάρισας. 2004-2005
9. Συμμετοχή 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.

10. Συγγραφή των εργαστηριακών ασκήσεων και 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 2010-2020.
11. ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΒΙΒΛΙΟΥ Hans Konrad Biesalski & Peter Grimm, «Εγχειρίδιο Διατροφής» (2008), Εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης ΕΠΕ , Επιμέλεια του κεφαλαίου «ΥΔΑΤΑΝΔΘΡΑΚΕΣ» σελ. 54-82.

## **ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**

**11/6/2008 μέχρι 3/2/2020 Διεύθυνση Εργαστηρίου Τεχνολογίας και Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος ΠΘ** Ευθύνη της Πλήρους Διαμόρφωση και Λειτουργίας 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) πλήρη διαμόρφωση και οργάνωση του Εργαστηρίου Τεχνολογίας και Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, ΓΦΠΑΠ, ΠΘ.

**11/6/2012 – 3/2/2020: Υπεύθυνη Εργαστηρίου Παροχής Υπηρεσιών Τεχνολογίας & Ελέγχου Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων**, του Τμήματος ΓΦΠΑΠ, στη Σχολή Γεωπονικών Επιστημών του Τμήματος Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας: Οργάνωση, σχεδιασμός και λειτουργία. Αναλύσεις τροφίμων και σχεδιασμός νέων προϊόντων

**22/4/2008 -31/01/2020: Τακτικό Μέλος των παρακάτω Επιτροπών του Τμήματος ΓΦΠΑΠ**, στη Σχολή Γεωπονικών Επιστημών του Τμήματος Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

**2012-2013, 2013-2014 και 2014-2015 Τακτικό Μέλος της Επιτροπής Οδηγού Σπουδών**, Ελληνικής και Αγγλικής Γλώσσας του Τμήματος ΓΦΠΑΠ.

**2008-2009 Οργάνωση και Εγκατάσταση της Σίτισης στη Σχολή Γεωπονικών Επιστημών στο Φυτόκο - Βοηθητικό Φοιτητικό Εστιατόριο - Τακτικό Μέλος της Επιτροπής Σίτισης των Φοιτητών του ΠΘ στο Βόλο** – (Σε χώρο των κτιριακών εγκαταστάσεων της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών στο Φυτόκο Νέας Ιωνίας)

**2008-2009 & 2012-2017: Τακτικό Μέλος της Επιτροπής Σίτισης των Φοιτητών του Παν. Θεσσαλίας**

♦ Εποπτεία λειτουργίας του κεντρικού εστιατορίου στο κέντρο του Βόλου και στον έλεγχο καθαρότητας του χώρου σίτισης **Κεντρικό Φοιτητικό Εστιατόριο** 2ας Νοεμβρίου & Βερναρδάκη, Βόλος

**2013-2015 Τακτικό Μέλος της Επιτροπής Ελέγχου Λειτουργίας Σίτισης και Υγιεινής του Χώρου του Εστιατορίου της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών στο Φυτόκο.** Επιτροπή ορισμένη από την Κοσμητεία της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών για προτάσεις, παρατηρήσεις, ελέγχους και επισημάνσεις.

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

**25-26 Σεπτεμβρίου 2013: Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 8ου Συνεδρίου ΕΓΜΕ (Εταιρία Γεωργικών Μηχανικών Ελλάδας) Βόλος**

**8-9 Οκτωβρίου 2015: Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 9ου Συνεδρίου ΕΓΜΕ (Εταιρία Γεωργικών Μηχανικών Ελλάδας) Θεσσαλονίκη**

**28-29 Σεπτεμβρίου 2017: Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 10ου Συνεδρίου ΕΓΜΕ (Εταιρία Γεωργικών Μηχανικών Ελλάδας)**

**2019-2021: Μέλος της Προσωρινής Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Π.Θ.** Οργάνωση και Λειτουργία του Νεοσύστατου Τμήματος. Οργάνωση προγράμματος σπουδών, Επιλογή Συμβασιούχων Διδασκόντων, και συμμετοχή στην λήψη αποφάσεων για την ομαλή λειτουργία του Τμήματος.

**2020-2023 : Μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών (Π.Μ.Σ.) με τίτλο ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ - ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ** του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του ΠΘ. Ενεργή συμμετοχή στην πιστοποίηση του η οποία πραγματοποιήθηκε στις 30 και 31 Οκτωβρίου του 2023.

**2020 -2021: Διαμόρφωση χώρου στον πρώτο όροφο του κτηρίου του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας σε αίθουσα Επεξεργασία Τροφίμων και Οργανοληπτικού Ελέγχου.**

**2021-σήμερα: Πρόεδρος της Επιτροπής Φοιτητικών Θεμάτων** του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του ΠΘ

**2021-σήμερα Μέλος της Επιτροπής Εξοπλισμού και Υποδομών** του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του ΠΘ

## **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

5. Ομιλία στα πλαίσια της 1 ης Οικογιορτής Λάρισας «Οι παραδοσιακές ποικιλίες και το δικαίωμα στην καλλιέργεια» με θέμα «**Παραδοσιακά τρόφιμα και καινοτομίες**» στο Χατζηγιάννειο Πνευματικό Κέντρο Λάρισα 20 Μαΐου 2016

6. Ομιλία στα πλαίσια της 3 ης Οικογιορτής Λάρισας “ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ” με θέμα «Πρόσθετα τροφίμων: επικίνδυνα ή ωφέλιμα για την υγεία» στο Χατζηγιάννειο Πνευματικό Κέντρο Λάρισα 9 Μαΐου 2018

## ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

### ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ ΜΕ IMPACT FACTOR

#### Συνολικά

- Citation Index: 1219 (google scholar 18/11/2024)
- h index: 16 (google scholar 18/11/2024)

**Σύνολο Impact Factor: 152,8**

#### Τελευταία πέντε χρόνια

- Citation Index: 388 (Google Scholar),

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. 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
4. Van Ruth S. M., King C., Delarue M. and **Giannouli P.** (2002) Release of volatile compounds from emulsions: Influence of  $\beta$ -lactoglobulin and pH. *Italian Journal of Food Science*, N2, 14, 145 -158
5. 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.
6. 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
7. **Giannouli P.** and Morris E. R., (2003). Cryogels of Xanthan. *Food Hydrocolloids* 17(4) 495 - 501.
8. 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.
9. **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), 343-35
10. **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.
11. **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.
12. 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.  
(AΔ 12)
13. 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.
14. Agoub A. Agoub, **Persephoni Giannouli**, Edwin R. Morris (2009). Gelation of high methoxy pectin by acidification with d-glucono- $\delta$ -lactone (GDL) at room temperature. *Carbohydrate Polymers*, Volume 75, Issue 2, Pages 269-281.

15. 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.
16. 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
17. 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.
18. Kougiagka, E., Apostologamvrou, C., Hatzioannou, M., & **Giannouli, P.** (2022). Quality characteristics and microstructure of boiled snail fillet meat. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46, e17079. <https://doi.org/10.1111/jfpp.17079>
19. Kougiagka E, Apostologamvrou C, Hatzioannou M., **Giannouli P.** (2022) Quality Factors of Commercial Snail Fillets as Affected by Species. *Food Technol Biotechnol.* 2022 Sep;60(3):330-337. doi: 10.17113/ftb.60.03.22.7403.
20. Bari, Anastasia, and **Giannouli Persephoni** (2022). "Evaluation of Biodegradable Gelatin and Gelatin–Rice Starch Coatings to Fresh Cut Zucchini Slices" *Horticultrae* 8, no. 11: 1031. <https://doi.org/10.3390/horticultrae 8111031>
21. Bari, Anastasia, and **Giannouli Persephoni.** (2023). "Gelatin and Gelatin/Rice Starch Coatings Affect Differently Fresh-Cut Potatoes and Colocasia Slices" *Processes* 11, no. 8: 2383. <https://doi.org/10.3390/pr11082383>
22. Evangelia Kourouniotou, Nikoleta Karagianni, Anastasia Bari, Aikaterini Diseri, Marianthi Hatzioannou, **Persephoni Giannouli** (2023) "Effects of Guarana Aqua Extracts on Fermentation Kinetics and Quality Properties of Set-Type Yogurts" *Journal of Food Processing and Preservation*, vol 2023, Article ID, 4504541, 10 pages, 2023 <https://doi.org/10.1155/2023/4504541>
23. Christina Befani, **Persephoni Giannouli**, Anastasia Bari, Chrysoula Apostologamvrou, Chryssanthi Antoniadou, Panagiotis Liakos and Dimitris Vafidis (2024) *Holothuria tubulosa* extract represses proliferation and HIF- $\alpha$  activity by inhibiting Erk1/2 phosphorylation in liver cancer cell line under hypoxia, *Food Biochemistry*, 2024, 9278021, 10 pages, 2024.
24. Katerina Sylivridou, Anastasia Bari, Theodora Georgopoulou, Christina Baxevanou **Persephoni Giannouli** (2024) "Aqua extracts of lyophilized sea buckthorn affect fermentation kinetics and quality properties of yogurt" *Journal of Food Processing and Preservation* 2024; 14(17):7634. <https://doi.org/10.3390/app14177634>.

## 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,
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
3. **Giannouli P.** Morris E. R., (2002) Guelph, Ontario, Canada, Έκτο Διεθνές Συνέδριο στα Υδροκολλοειδή: Cryogels of Xanthan,
4. Tobin A., **Giannouli P.**, Agoub A. and Morris E. R. (2003). Creep compliance of pourable gels – new applications of an old technique. (ΑΔ Β03)
5. Saskia Van Ruth, Carmel King, **Persephoni Giannouli** (2003) 3ο International Dairy Conference on Dynamics of Texture, Process and Perception: Influence of Structure of Oil-in Water Emulsions on Aroma Release Papendal, Netherlands, NIZO,
6. **Giannouli P.**, Karadana Stella, Komiotis Dimitrios (2005) Influence of Inulin crystals and storage conditions on the reproducible production of highquality foods. Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology. Volume 52, 221-2 2.
7. **Giannouli P.**, (2007) “Vocational Training in the Food Sector” – “ Food Science: Undergraduated and Postgraduated Education at Hellenics Universities” CEDEFOP STUDY VISITS PROGRAMME FOR VOCATIONAL TRAINING EXPERTS, Organization for Vocational Education & Training -Ministry of Education & Religious Affairs.
8. **Γιαννούλη Π.** (2007) «**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
9. **Γιαννούλη Π.** (2007) «**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.
10. **Γιαννούλη Π.** (2007) Ελληνικά Παραδοσιακά Τρόφιμα: Δυνατότητες αξιοποίησης και προοπτικές. «Καινοτομίες και Παραδοσιακά Τρόφιμα» Τεχνολογικό Πάρκο Θεσσαλίας, Α' ΒΠΠΕ, Βόλος 30/8/2007.
11. Α. Γκόβαρης, **Π. Γιαννούλη**, Λ. Σακκάς, Η. Χαντζιάρας, Ν. Σολωμάκος, Α. Πεξάρα, 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 (Εκθεσιακό Κέντρο Exro Athens, Ανθούσα Αττικής). 17-18 Μαρτίου 2008

12. **Γιαννούλη Π** : «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.
13. Άννα Σπανού, **Περσεφόνη Γιαννούλη** (2011) «Μελέτη της επίδρασης σακχάρων στην κρυστάλλωση της ινουλίνης» Διήμερο 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 πραγματοποιήθηκε στο Γενικό Χημείο του Κράτους. 4 & 5 Νοεμβρίου του 2011.
14. Α. Γεωργιάδου, Θ. Λαζαρίδου, **Π. Γιαννούλη** και Π. Λόλας (2011) 1 ο Βραβείο Μεταπτυχιακής Εργασίας για την γραπτή ανακοίνωση "ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΣΤΕΒΙΟΣΙΔΗ ΚΑΙ ΡΕΜΠΙΛΟΥΔΙΟΣΙΔΗ Α ΠΕΝΤΕ ΠΛΗΘΥΣΜΩΝ ΣΤΕΒΙΑΣ (Stevia rebaudiana)" 5ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών στη Λεμεσό της Κύπρου 1-4 Νοεμβρίου 2011.
15. Μαρία Βάϊου, 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
16. **Giannouli P.** (2014) «Αντικατάσταση της Ζάχαρης με Στέβια: Μεταβολές στην Τεχνολογία και στην Ποιότητα των Τροφίμων» 1<sup>ο</sup> Βαλκανικό Συνέδριο Στέβιας, Βόλος 15 Φεβρουαρίου 2014.
17. **Γιαννούλη Π.** (2016) BROKERAGE EVENT- Η ΕΡΕΥΝΑ & Η ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ: Το κλειδί για την ανάπτυξη. Παρουσίαση Ερευνητικής Ομάδας Του Εργαστηρίου Τεχνολογίας και Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων του Τμήματος ΓΦΠΑΠ ΠΘ Ο ΣΕΒΤ και η Ελληνική Τεχνολογική Πλατφόρμα "Food for Life" διοργανώνουν την Πέμπτη, 10 Νοεμβρίου 2016, στη Θεσσαλονίκη Brokerage Event με τίτλο "Έρευνα & Καινοτομία: Το κλειδί για την ανάπτυξη", στα πλαίσια του ευρωπαϊκού έργου FOODPRINT.
18. **Γιαννούλη Π.** (2016) που πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια της 1 ης Οικογιορτής Λάρισας «Οι παραδοσιακές ποικιλίες και το δικαίωμα στην καλλιέργεια» με θέμα «**Παραδοσιακά τρόφιμα και καινοτομίες**» στο Χατζηγιάννειο Πνευματικό Κέντρο Λάρισα 20 Μαΐου 2016
19. **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

20. Bari A & **Giannouli P.** (2017) Different cacao concentration and storage temperature affect dark chocolates hardness and colour, 6 th International Conference on Food Technology Athens Greece
21. 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 EYCST Thessaloniki, Greece
22. Κουγιαγκά Ευκαρπία, **Γιαννούλη Περσεφόνη**, Χατζηιωάννου Μαριάνθη (2017) «Επίδραση της περιόδου νάρκης στην υφή του εδώδιμου ιστού των εκτρεφόμενων σαλιγκαριών *HELIX ASPERSA MAXIMA* 39<sup>ο</sup> Συνέδριο Ε.Ε.Β.Ε., Λαμία 25-27 Μαΐου 2017
23. **Γιαννούλη Π.** (2018) που πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια της 3 ης Οικογιορτής Λάρισας “ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ” με θέμα «Πρόσθετα τροφίμων: επικίνδυνα ή ωφέλιμα για την υγεία» στο Χατζηγιάννειο Πνευματικό Κέντρο Λάρισα 9 Μαΐου 2018
24. **Γιαννούλη Π.** (2018) PEFMED – Η Βιομηχανία Τροφίμων & οι σύγχρονες προκλήσεις του Κλάδου, Λάρισα 18/10/2018.
25. Κουγιαγκά Ευκαρπία, Αποστολογάμβρου Χρυσούλα, **Γιαννούλη Περσεφόνη**, Χατζηιωάννου Μαριάνθη (2019) «Επίδραση της θερμικής επεξεργασίας στην ιστολογική δομή του φιλέτου σαλιγκαριού» 41ο Επιστημονικό Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Βιολογικών Επιστημών (ΕΕΒΕ) Θεσσαλονίκη 9-11 Μαΐου 2019
26. Πατέρα Β., Πετροκιλίδου Ι.Μ., Πλιαμέρη Ι., Στέφου Π.Ρ., Κουγιαγκα Ε., Ψωφάκης Π., Καραπαναγιωτίδης Ι., **Γιαννούλη Π.**, Χατζηιωάννου Μ. (2019) «Επίδραση της χειμερινής νάρκης και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά εκτρεφόμενων σαλιγκαριών» Συνέδριο της Ελληνικής Ζωοτεχνικής Εταιρείας (ΕΖΕ) Βόλος 2-4 Οκτωβρίου 2019
27. Παπαγεωργίου Άννα, Κουγιαγκά Ευκαρπία, **Γιαννούλη Περσεφόνη**, Χατζηιωάννου Μαριάνθη (2023) «Προκαταρκτικά αποτελέσματα από τη μελέτη της χημικής σύστασης και της υφής των αυγών εκτρεφόμενων σαλιγκαριών *Cornu aspersum maximum*» 42ο Επιστημονικό Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Βιολογικών Επιστημών (ΕΕΒΕ) Θεσσαλονίκη 18-20 Μαΐου 2023

## ΑΛΛΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- **Ανεξάρτητος Εξωτερικός Αξιολογητής / Εμπειρογνώμονας στη Διαδικασία Αξιολόγησης Προτάσεων** που υποβλήθηκαν στην Ε.Υ.Δ.Ε. -Ε.Τ.Α.Κ. στο πλαίσιο Δράσης 2009 «Συνεργασία - Πράξη Ι» του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα» (ΕΠΑΝ ΙΙ)
- **Academic Editor** στο Διεθνές επιστημονικό περιοδικό *Journal of Food Processing and Preservation* (2022-σήμερα)
- **Guest Editor** σε Special Issue του Διεθνούς Επιστημονικού Περιοδικού of MDPI *Processes*

**- Κριτής επιστημονικών δημοσιεύσεων** ενδεικτικά στα παρακάτω περιοδικά:

- *Food Hydrocolloids*
- *European Journal of Horticultural Science,*
- *Foods MDPI,*
- *Horticulturae -MDPI,*
- *Future Food,*
- *Trends in Food Science and Technology*