

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δήμητρας Χούγουλα

Δρ. Χημικού

1. ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΕΠΩΝΥΜΟ:	Χούχουλα
ΟΝΟΜΑ:	Δήμητρα
ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΡΟΣ:	Παναγιώτης
ΟΝΟΜΑ ΜΗΤΡΟΣ:	Ζωή
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ:	18-5-1973
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ:	Αθήνα
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ:	Έγγαμη με δύο τέκνα
ΤΗΛ:	210.5385549/ 6951540752
E-mail:	dhouhoula@uniwa.gr

2. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ-ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

- ♦ Απόφοιτη Λυκείου της Ελληνογαλλικής Σχολής Saint Joseph
- ♦ **Πανεπιστημιακές:** 1992: Εισαγωγή 4^η στο Χημικό Τμήμα του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών.
- ♦ **Φεβρουάριος 1997:** Απόφοιτη Χημικού Τμήματος Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών με βαθμό “Λίαν Καλώς”.
- ♦ **Διπλωματική εργασία:** Εφαρμογή του Ηλεκτρονικού Παραμαγνητικού Συντονισμού στη μελέτη των ριζών υδροξυλίου από ιώδη και μη ιώδη υλικά. Ο ρόλος τους στις επαγγελματικές ασθένειες του Αναπνευστικού Συστήματος.
- ♦ **Διδακτορικό δίπλωμα (Ph.D.)** από το Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων του τμήματος Χημικών Μηχανικών του ΕΜΠ με τίτλο: “Μελέτη της θερμοοξειδωτικής αλλοίωσης των ελαίων και της επίδρασης φυσικών αντιοξειδωτικών κατά το τηγάνισμα τροφίμων” (Ιούλιος 2003).
- ♦ **Διδακτορικό δίπλωμα (Ph.D.)** από το Εργαστήριο Μικροβιολογίας της Ιατρικής Σχολής Αθηνών με θέμα: «Μοριακή Διάγνωση στις Μυκοβακτηριδιώσεις» (Ιούλιος 2006).

3. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ-ΒΡΑΒΕΙΑ

- ❖ **2^ο Βραβείο (ως επιβλέπουσα) για την ανάπτυξη καινοτόμου προϊόντος τροφίμου “MILKYGON”** Ο διαγωνισμός “INNOVAGRO” με θέμα: Ανάπτυξη ενός καινοτόμου δικτύου για την προώθηση της εξωστρέφειας των αγροδιατροφικών εταιρειών στην Αδριατική – Ιόνιο, πραγματοποιήθηκε στις 3/10/2020 στα Χανιά Κρήτης.
- ❖ **2^ο Βραβείο (ως επιβλέπουσα) για την ανάπτυξη καινοτόμου προϊόντος τροφίμου “YOGON”** στο πλαίσιο του Διαγωνισμού Οικολογικών - Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής ECOTROPHELIA 2018 που διοργάνωσε ο ΣΕΒΤ για 8η συνεχόμενη χρονιά.
- ❖ **1^ο Έπαινο Βασικής Έρευνας** με θέμα: «Νανοσωματίδια Χρυσού για την ταυτοποίηση των παθογόνων *Staphylococcus aureus* και *Listeria monocytogenes*» Δ. Χούχουλα, Ι. Παπαπαρασκευάς, Σ. Κοντελής, Σ. Κουσίσης, Κ. Κωνσταντόπουλος, Α. Τσακρής και Α. Χαρβάλου. Στα πλαίσια του 40^{ου} Πανελληνίου Ιατρικού Συνεδρίου, Αθήνα, Μάιος 2014.
- ❖ **2^ο Βραβείο Παπασταμάτη** με θέμα: «Η επιδημιολογία της πνευμονικής φυματίωσης σε ασθενείς δύο νοσοκομείων της Αθήνας» Δ. Χούχουλα, Ν. Σκαρμούτσου, Ε. Φαβίου, Ε. Φακίρη, Σ. Νικολάου Χ. Βλέτσας, Β. Ταμβάκης, Ε. Παπαφράγκας, Σ. Καναβάκη, Γ. Βουρλή, ΠΘ. Τάσιος, Ν. Λεγάκης, Λ. Ζέρβα. Στα πλαίσια του 31^{ου} Πανελληνίου Ιατρικού Συνεδρίου, Μάιος 2005.
- ❖ **1 Νοεμβρίου 2005 έως 30 Απριλίου 2007:** Μεταδιδακτορική ερευνήτρια με επιχορήγηση του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ) στο Εργαστήριο Μοριακής Διάγνωσης Βακτηριακών Λοιμώξεων του τομέα Μικροβιολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών με θέμα: “Ανάπτυξη συμβατικής και μοριακής μεθοδολογίας για τον έλεγχο της φορέας νοσηλευομένων ασθενών με ανθεκτικά στα αντιβιοτικά αναερόβια μικρόβια. Εφαρμογή της μεθοδολογίας στον έλεγχο της φορέας νοσηλευομένων ασθενών ενός τριτοβάθμιου νοσοκομείου της Αθήνας και συσχέτιση με την κατανάλωση αντιβιοτικών”

4. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ –ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ-ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

❖ **Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας τροφίμων).**

Έμισθη Επιστημονικός συνεργάτης ως Χημικός-ερευνήτρια στην ομάδα υλοποίησης του προγράμματος «Ενζυμική Τροποποίηση Φυσικών Αντιοξειδωτικών με σκοπό την αριστοποίηση της διαδικασίας ανάκτησης τους από βιομηχανικά απόβλητα και τη βελτίωση των ιδιοτήτων τους» (ΕΠΕΤ II Σεπτέμβριος 1999 -Μάιος 2001) σε συνεργασία με τη ΒΙΟΡΥΛ (Χημική και Γεωργική Βιομηχανία-Επιστημονική Έρευνα Α.Ε.).

❖ **Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας τροφίμων).**

❖ Υπεύθυνη ως Χημικός διεξαγωγής εργαστηριακών πειραμάτων του Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας τροφίμων στα πλαίσια των αντίστοιχων μαθημάτων του 7^{ου} και 8^{ου} εξαμήνου του Τμήματος Χημικών Μηχανικών (1997-2003).

❖ **Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας τροφίμων).**

Επίβλεψη διπλωματικής εργασίας τελειόφοιτου φοιτητή στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας τροφίμων με θέμα: Μελέτη θερμοοξειδωτικής αλλοίωσης των ελαίων. (1997-1998)..

❖ **Ινστιτούτο Αμυντικών Αναλύσεων (ΝΠΙΔ του Υπουργείου Εθνικής Αμύνης)**

Εκπόνηση έργου ως Χημικός-ερευνήτρια με αντικείμενο: «Μελέτη μεθόδων ελέγχου της ποιότητας της διατροφής των Ενόπλων Δυνάμεων καθώς και της ενεργειακής της αξίας» (Σεπτέμβριος 1998- Σεπτέμβριος 1999).

❖ **Ινστιτούτο Αμυντικών Αναλύσεων (ΝΠΙΔ του Υπουργείου Εθνικής Αμύνης)**

Εκπόνηση έργου ως Χημικός-ερευνήτρια με αντικείμενο: «Μελέτη του περιβάλλοντος καθώς και καταγραφή εκείνων των παραγόντων που μπορούν να αποτελέσουν αίτια ασθενειών καθώς και των επιδράσεων τους τόσο στη σωματική όσο και στην ψυχολογική απόδοση των εργαζομένων» (Φεβρουάριος 2000-Αύγουστος 2000).

❖ **Ινστιτούτο Αμυντικών Αναλύσεων (ΝΠΙΔ του Υπουργείου Εθνικής Αμύνης)**

Εκπόνηση μελέτης ως Χημικός-ερευνήτρια με αντικείμενο: Μελέτη ατομικού, χημικού και βιολογικού πολέμου» (Οκτώβριος 2001- Οκτώβριος 2002).

❖ **Ιατρική Σχολή Πανεπιστημίου Αθηνών (Εργαστήριο Μικροβιολογίας)**

Έμισθη Επιστημονικός συνεργάτης ως Χημικός-ερευνήτρια στο Μικροβιολογικό εργαστήριο της Ιατρικής Σχολής Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών (Σεπτέμβριος 2001 – Σεπτέμβριος 2003)

Επιστημονική Υποστήριξη Διαγνωστικού και Ερευνητικού Έργου καθώς και Εκπαιδευτικό Έργο για τις Εργαστηριακές Ασκήσεις των Φοιτητών Ιατρικής. (Χρήση τεχνικών χημικών αναλύσεων όπως HPLC και GC, μοριακής βιολογίας για τη διάγνωση μικροβιακών λοιμώξεων και τυποποίηση επικίνδυνων βακτηρίων, ως Ερευνήτρια Χημικός).

❖ **Ιατρική Σχολή Πανεπιστημίου Αθηνών (Εργαστήριο Μικροβιολογίας-Αττικό Νοσοκομείο)**

Σύμβαση εργασίας Ι.Δ. ορισμένου χρόνου σύμφωνα με τις διατάξεις του Π.Δ. 407/80 (βαθμολογική αντιστοιχία Λέκτορα) για τη διδασκαλία του μαθήματος 'Μικροβιολογία' στους φοιτητές της Ιατρικής Σχολής (Οκτώβριος 2003-Αύγουστος 2004).

❖ **Σιβιτανίδειος Σχολή**

Ωρομίσθια Εκπαιδύτρια του μαθήματος **Χημεία Τροφίμων** σε Ι.Ε.Κ της Σιβιτανιδείου Δημόσιας Σχολής Τεχνών και Επαγγελματιών (Φεβρουάριος 2005-Ιούνιος 2005).

❖ **Ιατρική Σχολή Πανεπιστημίου Αθηνών (Εργαστήριο Μικροβιολογίας)**

Έμισθη Μεταδιδακτορική Χημικός-ερευνήτρια στο Εργαστήριο Μοριακής Διάγνωσης Βακτηριακών Λοιμώξεων του τομέα Μικροβιολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών στα πλαίσια του Ερευνητικού Προγράμματος ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ II με θέμα: «Μελέτη με τεχνικές συμβατικής και μοριακής μικροβιολογίας Gram-αρνητικών αναερόβιων βακτηρίων απομονούμενων από λοιμώξεις» (Χρήση τεχνικών χημικών αναλύσεων όπως HPLC και GC, μοριακής βιολογίας για τη διάγνωση μικροβιακών λοιμώξεων και τυποποίηση επικίνδυνων βακτηρίων, ως Ερευνήτρια Χημικός). (Απρίλιος 2005- Οκτώβριος 2005).

- ❖ **Εγκληματολογικό Εργαστήριο της Ελληνικής Αστυνομίας**
Χημικός-Ερευνήτρια των Εγκληματολογικών Εργαστηρίων της Ελληνικής Αστυνομίας Αθηνών του τμήματος ανάλυσης βιολογικών υλικών (Οκτώβριος 2005-Ιανουάριος 2009).
- ❖ **Έμμισθη Εργαστηριακός Συνεργάτης** (Εργαστήριο Ανάλυση ΙΙ Τροφίμων) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθηνών (Οκτώβριος 2007 – Ιούλιος 2008).
- ❖ **Έμμισθη Εργαστηριακός Συνεργάτης** (Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθηνών (Οκτώβριος 2008 – Ιανουάριος 2009).
- ❖ **Καθηγήτρια Εφαρμογών** με γνωστικό αντικείμενο Χημεία Τροφίμων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθηνών (Ιανουάριος 2009- Μάιος 2015).
- ❖ **Επίκουρη Καθηγήτρια** με γνωστικό αντικείμενο «Μοριακές Τεχνικές και Φυσικά Αντιοξειδωτικά στη Χημεία και Βιοχημεία Τροφίμων» του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Μάιος 2015-Αύγουστος 2018).
- ❖ **Αναπληρώτρια Καθηγήτρια** με γνωστικό αντικείμενο «Μοριακές Τεχνικές και Φυσικά Αντιοξειδωτικά στη Χημεία και Βιοχημεία Τροφίμων» του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (Αύγουστος 2018-σήμερα). Τομεάρχης του **Τομέα Χημείας, Επεξεργασίας και Ασφάλειας Τροφίμων (2018-σήμερα)**

5. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- 1) **Οκτώβριος 2007 – Ιούλιος 2008:** Έμμισθη Εργαστηριακός Συνεργάτης (Εργαστήριο Ανάλυση ΙΙ Τροφίμων) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθηνών, για τη Διδασκαλία του Εργαστηριακού Μαθήματος «Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων».
- 2) **Οκτώβριος 2008 – Ιούλιος 2009:** Έμμισθη Εργαστηριακός Συνεργάτης (Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθηνών, για τη Διδασκαλία του Εργαστηριακού Μαθήματος «Χημεία Τροφίμων».
- 3) **Ιανουάριος 2009 –2015.** Καθηγήτρια Εφαρμογών με γνωστικό αντικείμενο Χημεία Τροφίμων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθηνών.

Διδασκαλία του Εργαστηριακού Μαθήματος «Χημεία Τροφίμων», του Εργαστηριακού Μαθήματος «Βιοχημεία» καθώς και του θεωρητικού μαθήματος «Βιοτεχνολογία Τροφίμων».

4) Ιανουάριος 2015 –2018 Επίκουρη Καθηγήτρια με γνωστικό αντικείμενο «Μοριακές Τεχνικές και Φυσικά Αντιοξειδωτικά στη Χημεία και Βιοχημεία Τροφίμων» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθηνών. Διδασκαλία του Εργαστηριακού Μαθήματος «Χημεία Τροφίμων», του Εργαστηριακού Μαθήματος «Βιοχημεία» καθώς και του θεωρητικού μαθήματος Βιοτεχνολογία Τροφίμων.

5) Σεπτέμβριος 2018 –σήμερα Αναπληρώτρια Καθηγήτρια με γνωστικό αντικείμενο «Μοριακές Τεχνικές και Φυσικά Αντιοξειδωτικά στη Χημεία και Βιοχημεία Τροφίμων» του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής Διδασκαλία του Εργαστηριακού Μαθήματος «Χημεία Τροφίμων Ι», του Εργαστηριακού Μαθήματος «Βιοχημεία». Αυτοδύναμη διδασκαλία των θεωρητικών μαθημάτων **Βιοτεχνολογία Τροφίμων, Μοριακή Βιολογία, Φροντηστηριακό Μάθημα του Εργαστηρίου της Βιοχημείας, Χημεία Τροφίμων ΙΙ, Τοξικολογία.**

6. Συμμετοχή στην Διδασκαλία Μεταπτυχιακών Μαθημάτων της Διδακτικής Ενότητας «Ασφάλεια Τροφίμων και Διαχείριση Ποιότητας» και ειδικότερα τα αντικείμενα «Ταχείες Μέθοδοι Ταυτοποίησης Μικροοργανισμών» και «Εφαρμογή Μοριακών Τεχνικών στην Ασφάλεια των Τροφίμων» στα πλαίσια του Διατμηματικού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» κατά το ακαδημαϊκό έτος 2009-2010.

7. Συμμετοχή στην Διδασκαλία Μεταπτυχιακών Εργαστηριακών Μαθημάτων με γνωστικό αντικείμενο «Προσδιορισμός αλλεργιογόνων ουσιών στα τρόφιμα με μοριακές τεχνικές» στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών της Ιατρικής Σχολής με τίτλο «Περιβάλλον και Υγεία, Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία.». κατά τα ακαδημαϊκά έτη 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013 και 2013-2014.

8. Εισηγήτρια στα πλαίσια του μαθήματος «Ανάλυση Τροφίμων» του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων». Οι Εισηγήσεις που πραγματοποιήθηκαν ήταν «Πρωτεΐνες, Υδατάνθρακες, Ενζυμική Αμαύρωση, Ηλεκτροφόρηση και ανοσοβιολογικές

μέθοδοι» και το Εργαστηριακό Μάθημα με τίτλο «Ανάλυση με τεχνικές ELISA και PCR», Βιοαισθητήρες, Μυκοτοξίνες-Παραγωγή Ιδιότητες και Ρύθμιση, Ενζυμικές μέθοδοι ανάλυσης Τροφίμων, κατά τα ακαδημαϊκά έτη 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018 και 2018-2019, 2019-2020 και 2020-2021.

9. Εισηγήτρια στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών με τίτλο «Μοριακή Βιοπαθολογία-Μικροβιολογία». Οι Εισηγήσεις που πραγματοποιήθηκαν ήταν «Μικροβιακή Βιοτεχνολογία» κατά το ακαδημαϊκό έτος 2016-2017.

10. Υπεύθυνη Διπλωματικών Εργασιών των φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων κυρίως σε γνωστικά αντικείμενα «Εφαρμογή Μοριακών Τεχνικών στο Χώρο των Τροφικών Αλλεργιών, Γενετικά Τροποποιημένων Τροφίμων, Νοθείας Τροφίμων στη Μοριακή Μικροβιολογία Τροφίμων καθώς και σε θέματα Διατροφή και Υγεία» .

6. ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

1. Επιβλέπουσα Καθηγήτρια για την εκπόνηση Διδακτορικής Διατριβής του Υποψήφιου Διδάκτορα Σπύρου Παπαθεοδώρου με τίτλο :” Ανάπτυξη καινοτόμου μεθοδολογίας για ανίχνευση τροφιμογενών παθογόνων- αλλοιογόνων μικροοργανισμών”

2. Επιβλέπουσα Καθηγήτρια για την εκπόνηση Διδακτορικής Διατριβής του Υποψήφιου Διδάκτορα Χαράλαμπο Ρηγόπουλο με τίτλο: «Χαρτογράφηση παραδοσιακώνκαι καινοτόμων τροφίμων της Ελληνικής Αγοράς: Αντιλήψεις των καταναλωτών και αποτίμηση των καινοτομιών στα παραδοσιακά τρόφιμα»

3. Επιβλέπουσα Καθηγήτρια για την εκπόνηση Διδακτορικής Διατριβής του Υποψήφιου Διδάκτορα Διονύση Αντωνόπουλου με τίτλο «Μελέτη των γενετικών πολυμορφισμών των κύριων πρωτεϊνών στο Ελληνικό Γάλα με στόχο την χρήση τους ως γενετικό αποτύπωμα στην παραγωγή και την νοθεία»

4. Επιβλέπουσα Καθηγήτρια για την εκπόνηση Διδακτορικής Διατριβής της Υποψήφιας Διδάκτορα κα Βουγιουκλάκη Δέσποινα με τίτλο «**Ταυτοποίηση μεταβολιτών οξυγαλακτικών βακτηρίων σε μοντέλα εξομοίωσης ζυμωμένων τροφίμων**»

5. **Επιβλέπουσα Καθηγήτρια** για την εκπόνηση Διδακτορικής Διατριβής της υποψήφιας Διδάκτορα κα Τσάκη Αλίκη με τίτλο «Αντιοξειδωτική και αντιμικροβιακή δράση φυσικών εκχυλισμάτων της Ελληνικής Χλωρίδας. Ταυτοποίηση βιοδραστικών ενώσεων»

7. ΕΒΙΒΛΕΠΟΥΣΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

1. **Υπεύθυνη (Supervisor)** Διπλωματικής Εργασίας στα πλαίσια του Master of Science Erasmus+ (συνεργασία με το KU Leuven), του Μεταπτυχιακού Φοιτητή Jose Manuel Liopis Ortiz, με τίτλο "Effectual Gold nanoprobe sensor for screening cow milk adulteration in goat milk.
2. **Υπεύθυνη (Supervisor)** Διπλωματικής Εργασίας στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ του Μεταπτυχιακού Φοιτητή Δήμου Ιωάννη με τίτλο «'Συγκριτική μελέτη των μεθόδων Rose Bengal και PCR σε μηρυκαστικά ζώα για την ανίχνευση του Brucella spp.'».
3. **Υπεύθυνη (Supervisor)** Διπλωματικής Εργασίας στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ της Μεταπτυχιακής Φοιτήτριας Δέσποινας Βουγιουκλάκη με τίτλο «Γονιδιακοί πολυμορφισμοί της β-καζεΐνης σε ελληνικές φυλές αγελάδων (Holstein)

8. ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ/ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Αναφέρονται κάποιες από τις πτυχιακές εργασίες των φοιτητών ως επιβλέπουσα_

1. Ανθή Μιχαηλά και Αντώνης Πύργου. Επίδραση της Διατροφής στον Καρκίνο του Προστάτη (Θ)
2. Δήμητρα Πειρασμάκη. Μοριακή Γονοτύπωση Στελεχών Listeria monocytogenes (Ε)
3. Μαρία Δριμούρα και Αγγελική Σακαρίκα. Ωμέγα 3 & 6 Λιπαρά Οξέα και ο ρόλος τους στην Υγεία μας (Θ)
4. Σοφία Κιτρινιάρη. Ωφέλειες του Μητρικού Γάλακτος (Θ)
5. Ιωάννης Γεωργακάκος. Αντιοξειδωτική Δράση του Πράσινου Τσαγιού (Θ)

6. Χριστιάνα Αξαμπανοπούλου. Η επεξεργασία των τροφίμων στην τροποποίηση ικανότητας πρόκλησης τροφικής αλλεργίας (Θ)
7. Μαρία Κυριακοπούλου. Δυσλειτουργία του Ήπατος και Διατροφή (Θ)
8. Aude De Mesmaeker. Determination of Food Allergens with molecular methods (Εργασία στα πλαίσια ERASMUS) (Ε)
9. Marine Jacquemin: Antioxidant activity of mastic (Εργασία στα πλαίσια ERASMUS) (Ε)
10. Marchand Emeline. Different extraction methods of proteins of food products and their link with allergenicity (Εργασία στα πλαίσια ERASMUS) (Ε)
11. Λέα Mazzolini. Different extraction methods of allergens proteins of food products. Identification of antigenic epitopes with western blot (Εργασία στα πλαίσια ERASMUS) 9^Ε)
12. Κολοκυθάς Κώστας. Ο ρόλος των Προβιοτικών και Πρεβιοτικών στη Ζωή μας (Θ)
13. Ιωάννα Μπασταρδή. Οι ευεργετικές επιδράσεις της μαστίχας στον ανθρώπινο οργανισμό(Θ)
14. Άντρια Λαχανιώτη, Στέλλα Σμυρλή. Υποαλλεργικά Βρεφικά Γάλατα (Ε)
15. Χριστοδούλου Ξενούλα. Η Σύσταση του μελιού και οι θεραπευτικές του ιδιότητες στη διατροφή του ανθρώπου (Θ)
16. Λέανδρος Σκλαβιάδης: Εφαρμογή της Αλυσιδωτής Αντίδρασης Πολυμεράσης (PCR, Polymerase chain Reaction) στα τρόφιμα (Ε)
17. Χρήστος Μανδαράκας, Κατερίνα Πισπιλιού. Επίδραση των trans λιπαρών οξέων στην ανθρώπινη υγεία (Θ)
18. Μαρία Βαρβαρέσου, Κασσιανή Λαγού. Ανίχνευση ιχνών φουντουκιού με την αλυσιδωτή αντίδραση πολυμεράσης (PCR) σε τρόφιμα του εμπορίου (Ε)
19. Χριστίνα Μπουρδή, Αλεξάνδρα Παπαναστασίου. Εφαρμογή της αλυσιδωτής αντίδρασης πολυμεράσης πραγματικού χρόνου (Real Time PCR) για την ανίχνευση και ποσοτικοποίηση πιθανών αλλεργιογόνων φουντουκιού σε τρόφιμα του εμπορίου (Ε)
20. Λεωνίδας Γεωργόπουλος, Βασίλης Μπέλης. Ανίχνευση ιχνών σουσαμιού με την αλυσιδωτή αντίδραση πολυμεράσης (PCR) σε τρόφιμα του εμπορίου (Ε)
21. Πολίτου Ισμήνη, Λαμπρινή Πανταζή. Διατροφή και Δυσανεξία (Θ)

22. Δοντά Φαίδρα, Άννα Κακλαμάνη. Διατροφή στα Σχολεία (Θ)
23. Κοντάκη Ειρήνη, Ιωάννα Τσάλα. Διατροφή και Καρκίνος του Εντέρου 9Θ)
24. Αργυρώ Ματράκα. Ανίχνευση αλλεργιογόνου φουντουκιού με μοριακές τεχνικές σε τρόφιμα του εμπορίου (Ε)
25. Μαρία Κόλλια, Πηνελόπη Πλαταρά. Ανίχνευση αλλεργιογόνου σουσαμιού με μοριακές τεχνικές σε τρόφιμα του εμπορίου (Ε)
26. Αναγνωστοπούλου Παναγιώτα, Βασιλική Τόλια. Οι ιδιότητες και οι δράσεις του σκόρδου στην ανθρώπινη υγεία (Θ)
27. Κατσιώτη Αντιγόνη, Τσαούσογλου Δέσποινα. Η Αξία των βιολογικών προϊόντων στη Διατροφή μας (Θ)
28. Ειρήνη Γαλάνη, Χρύσα Κολώνια. Τροφικές Αλλεργίες και Υποαλλεργικά γάλατα (Θ)
29. Κυρίτση Ιουλία, Γαλαυτή Παρασκευή. Ποσοτικός Προσδιορισμός Φυστικιού με την αλυσιδωτή αντίδραση πολυμεράσης (Real Time PCR) σε διάφορα τρόφιμα του εμπορίου (Ε)
30. Αθανασαπούλου Μαρία, Νικολαΐδης Λευτέρης. Αφλατοξίνες στα Τρόφιμα (Ε)
31. Αποστόλου Βασίλης, Λαζανά Νίκη. Εφαρμογή μοριακών τεχνικών στην ανίχνευση νοθείας προϊόντων ιχθυηρών με Escolar (Ε)
32. Αλέξης Λιόντος, Ιωάννης Φρέρης. Η εφαρμογή της Νανοτεχνολογίας στα Τρόφιμα (Θ)
33. Στέλλα Καλαφατά, Θάλεια Μουραδιάν. Τεχνητές Γλυκαντικές Ύλες και επίδραση στην ανθρώπινη υγεία (Θ)
34. Δημητρίου Πολυτίμη, Μενγκέζι Γκένα. Ανίχνευση και ποσοτικός προσδιορισμός του γονιδίου της παρβαλβουμίνης με αλυσιδωτή αντίδραση πολυμεράσης (Real Time PCR) σε διάφορα ιχθυηρά του εμπορείου (Ε).
35. Τουργέλη Ιωάννα , Τζανή Άννα.Καινοτόμα Διατροφικά Προϊόντα (Θ)
36. Αριστείδης Παγώνας. Η συμβολή της Βιταμίνης D στην καταπολέμηση του καρκίνου (Θ)
37. Ειρήνη Μπουσμπουρέλη, Ανδρέας Χριστόπουλος. Προσδιορισμός ιχθών φυστικιού σε τρόφιμα του εμπορίου με ανοσοενζυμικές τεχνικές (ELISA) (Ε).

38. Γεωργία Ασημομύτη, Ιουλία Αγιακλόγλου. Νοθεία στα Τρόφιμα και τρόποι ανίχνευσης. (Θ)
39. Θεοδώρου Χριστίνα. Πρόσθετα Τροφίμων, Ευεργετικές επιδράσεις και επιπτώσεις στην υγεία.(Θ)
40. Γεωργοπούλου Αικατερίνη, Στέλλα Κουρή. Υπερχοληστεριναϊμία και Διατροφή. (Θ)
41. Αρτσάνου Ευαγγελία, Θεοδωρίτση Βαρβάρα. Οι τρόποι επίδρασης των μέσων μαζικής ενημέρωσης (ΜΜΕ) και της Διαφήμισης στη Διατροφή του ανθρώπου.(Θ)
42. Ζάτσου Αικατερίνη, Νίκος Νικολαράς. Μαγνητικά Σωματίδια Σιδήρου για την ανίχνευση παθογόνων μικροοργανισμών στα τρόφιμα.(Ε)
43. Μαίρη Κούζηλου, Κώστας Τζόγιας. Ανίχνευση Νοθείας Κρέατος Αλόγου και Χοιρινού με τη χρήση χρυσών νανοσωματιδίων και σύγκριση με άλλες μοριακές μεθόδους. (Ε)
44. Ελένη Καράγιωργα – Βουγά, Κωνσταντίνα Γιαννακού. «Ανίχνευση νοθείας βόειου κρέατος με αλόγου με την μέθοδο της PCR».(Ε)
45. Κωνσταντίνα Αγγελάκα και Βικτωρία Σπύρου Μελέτη της οξειδωσης διαφορετικών ελαιολάδων. (Ε).
46. Νίκος Γενάρης και Λάμπρος Ατσάρος Ανίχνευση και Προσδιορισμός Προβιοτικών στο Μητρικό γάλα υγιών γυναικών με την μέθοδο της Real-TimePCR (Ε).
47. Μίχας Αθανάσιος και Μουζάκα Αφροδίτη Η ΣΠΙΡΟΥΛΙΝΑ ΚΑΙ ΟΙ ΕΥΕΡΓΕΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ, ΤΑ ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΗΣ ΚΑΙ ΟΙ ΩΦΕΛΕΙΕΣ ΤΗΣ ΣΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ.(Θ).
48. Χλιάρα Δήμητρα ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ ΣΤΟ ΜΗΛΟ: Mal d 1.03 (Ε).
49. Μαμαρέλου Σταυρούλα “Η επιστήμη της Διατροφικής Γενωμικής και η σχέση της με τις χρόνιες ασθένειες” (Θ).
50. Χανιώτης Πέτρος, Γράφας Λεωνίδας. Ανίχνευση αφλατοξινων σε βιολογικά προϊόντα με τη μεθοδο Elisa (Ε).
51. Θεοφανοπούλου Ζωή Κωνσταντοπούλου Άρτεμις Ανίχνευση νοθείας σε κρέας και κρεατοσκευάσματα με μοριακές τεχνικές σε τρόφιμα του εμπορίου (Ε).

52. ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΜΑΓΙΑΦΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΠΑΠΑΘΕΟΔΩΡΟΥ-ΜΠΟΥΖΕΙΤΣ
ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΚΑΖΕΙΝΩΝ ΣΤΟ ΜΗΤΡΙΚΟ ΓΑΛΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΝΟΣΟΕΝΖΥΜΙΚΗ
ΜΕΘΟΔΟ ELISA (Ε).
53. Ρέλιας Παναγιώτης Φάλαρης Λάμπρος Προσδιορισμός ιχνών Φουντουκιού
σε τρόφιμα του εμπορίου με τη χρήση Ανοσοενζυμικών Τεχνικών ELISA (Ε).
54. Αιτάκη Ελένη Λαλαίου Ευδοκία ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ ΣΤΗ ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΚΑΙ ΠΡΟΙΟΝΤΑ
ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΤΗΣ (Θ).
55. Παντελινή–Αριστέα Μπεκρή Φωτεινή Χρυσουλάκη Ανίχνευση
Αλλεργιογόνων συστατικών στο μητρικό γάλα. (Ε).
56. Σπυρίδων Παπαγεωργίου Φίλιππος Λέκκας ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΑΦΛΑΤΟΞΙΝΩΝ ΣΕ
ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ (Ε).
57. ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΥ ΜΙΧΑΗΛ–ΦΙΛΙΠΠΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΓΑΛΑ: ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ
ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ, ΝΟΘΕΙΕΣ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ
ΑΝΙΧΝΕΥΣΗΣ. (Θ).
58. Νίκα Νικολέττα Παπαγεωργίου Μυρτώ. Μελλοντικές Προκλήσεις και
Ρυθμιστική Ικανότητα για την Αντιμετώπιση της Κοιλιοκάκη. (Ε).
59. ΕΙΡΗΝΗ Δ. ΛΑΓΟΥΤΑΡΗ ΑΦΛΑΤΟΞΙΝΕΣ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ (Θ).
60. ΚΩΝ/ΝΟΣ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΣ ΝΟΘΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ- ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΞΙΑ ΚΑΙ ΡΟΛΟΣ
ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ. (Θ).
61. Λευκαδίτη Μαρία, Μάρτο Ελένη Διατροφή και κατάθλιψη. (Θ).
62. Χρήστος Μπέλης. ΕΙΔΙΚΗ ΑΛΛΟΙΟΓΟΝΟΣ ΧΛΩΡΙΔΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
63. Ελένη Πιτσιλαδού ΧΟΛΗΣΤΕΡΙΝΗΕΠΙΚΤΗΤΗ Ή ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΚΗ ΑΣΘΕΝΕΙΑ. (Θ).
64. Γκαζώνης Πέτρος.ΚΙΝΟΑ-ΑΜΑΡΑΝΘΟΣ-ΦΑΓΟΠΥΡΟΣ ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΡΕΛΘΟΝ ΣΤΟ
ΣΗΜΕΡΑ (Θ).
65. Ελένη Σπανέα ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΤΗ
ΜΕΘΟΔΟ ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΩΤΗΣ ΑΝΤΙΔΡΑΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΛΥΜΕΡΑΣΗΣ ΣΕ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟ
ΧΡΟΝΟ REAL TIME PCR. (Ε).
66. Μαρία Κασσωτάκη και Μαρία Χρήστου. Βιβλιογραφική Ανασκόπηση στη
μελέτη μηχανισμού δράσης των ελευθέρων ριζών στο DNA του ανθρώπου-
συσχετισμός με την καρκινογένεση. (Θ).

67. Παπαθεοδώρου Σπύρος-Αντρέας, Νίκος Τσαατάζογλου. Εφαρμογές μοριακής βιολογίας με τη χρήση της αλυσιδωτής αντίδρασης πολυμεράσης για ανίχνευση αλλεργιογόνων από καρύδι σε τρόφιμα. (Ε).
68. Δήμητρα Μόσχου, Σοφία Παπά Εφαρμογές μοριακής βιολογίας με τη χρήση της αλυσιδωτής αντίδρασης πολυμεράσης για ανίχνευση αλλεργιογόνων από αμύγδαλο σε τρόφιμα. (Ε).
69. Αλεξανδρίδου Δήμητρα Θεοδωρή Ειρήνη. Ποσοτικός Προσδιορισμός αλλεργιογόνων φουντουκιού με την αλυσιδωτή αντίδραση πολυμεράσης (Real Time PCR) σε διάφορα τρόφιμα του εμπορίου (Ε)
70. Ιορδανίδου Άρτεμις. Σούλα Αθηνά Παράγοντες που επηρεάζουν την διατροφή του ανθρώπου (Θ).
71. Δημήτρης Καρατζούνης Αντιμικροβιακή Δράση Μπαχαρικών. (Θ).
72. Ασημακοπούλου Ευσταθία Φυτικές ίνες. Ποιά η επίδραση τους στον ανθρώπινο οργανισμό;» (Θ).
73. Καραμπέτσος Ευστάθιος Καυκαλιά Άνδρη Γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα (Θ).
74. Παναγιώτα Βλασταρά Ανίχνευση των αλλεργιογόνων των πρωτεϊνών στο καρύδι με τη μέθοδο Elisa (Θ).
75. Πασσά Ευδοκία Δαφερέρας Παναγιώτης "Ανίχνευση *Listeria Monocytogenes* με χρυσά νανοσωματίδια". (Ε).
76. ΜΠΟΜΠΟΥ ΑΝΘΗ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΝΑΝΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΣΤΑ ΑΓΡΟΤΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΚΑΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ (Θ).
77. Αθανασούλη Τζούλια, Σοφία Αγγελιδάκη. Εφαρμογή της PCR για την ανίχνευση φυστικιού στα τρόφιμα (Ε).
78. Χρήστος Σπύρου, Άρης Φάρκα ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΑΠΟΜΟΝΩΜΕΝΟΥ ΒΑΚΤΗΡΙΑΚΟΥ DNA ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ PCR ΚΑΙ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ ΤΩΝ ΧΡΥΣΩΝ ΝΑΝΟΣΩΜΑΤΙΔΙΩΝ (Ε).
79. Σταμάτης Κατάκης. Ανίχνευση νοθείας χοιρινού σε κρεατοσκευάσματα με τη χρήση της αλυσιδωτής αντίδρασης πολυμεράσης πραγματικού χρόνου (Real-Time PCR) (Ε).

80. Νικολέττα Μάλλη. Ποσοτικός Προσδιορισμός αλλεργιογόνων φουντουκιού με την αλυσιδωτή αντίδραση πολυμεράσης (Real Time PCR) σε διάφορα τρόφιμα του εμπορίου (Ε).
81. Ξημεράκη Σοφία Διατροφογενωμική-Διατροφογενετική και εξατομικευμένη διατροφή (Θ)..
82. ΚΑΚΙΑ ΓΕΩΡΓΙΑ ΠΟΛΥΔΩΡΟΥ ΕΥΤΕΡΠΗ-ΜΑΡΙΑ. ΣΑΚΧΑΡΩΔΗΣ ΔΙΑΒΗΤΗΣ: ΔΙΑΤΡΟΦΗ Ή ΓΕΝΕΤΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΘΕΣΗ (Θ).
83. Κυτέα Σπυρούλα και Θεοδώρου Χριστίνα: Πρόσθετα Τροφίμων, Ευεργετικές Ιδιότητες και Επιπτώσεις στην Υγεία (Θ).
84. Μπατσάκη Σωτηρία και Βασιλειάδης Αλέξανδρος: Τα συμπληρώματα διατροφής στη ζωή μας. Ωφέλιμος ή ανασταλτικός Παράγοντας(Θ).
85. Μπουσίου Αικατερίνη και Σπυρόπουλος Μιλτιάδης. Ανίχνευση Νοθείας σε Αυγοτάραχο με Μοριακές Τεχνικές. (Ε).
86. Σταμελοπούλου Ειρήνη-Δέσποινα και Τορτοπίδου Αργυρώ: Παχυσαρκία: Γονιδιακό ή Διατροφικό Αίτιο (Θ).
87. Χριστακάκου Γεωργία: Αντιβιοτικά στο Μέλι (Θ).
88. Λέκκας Φίλιππος και Παπαγεωργίου Σπυρίδων: Προσδιορισμός Αφλατοξινών στα Μπαχαρικά (Ε).
89. Σχοινά Δήμητρα: Έλεγχος μεταλλαξιογόνων ουσιών με το AMES TEST.(Θ).
90. Αναστόπουλος Παντελεήμων: Εφαρμογή PCR στην ανίχνευση παθογόνων μικροοργανισμών στα τρόφιμα (Θ).
91. Μετσιοπούλου Ειρήνη και Μάλλη Νικολέττα: Ανίχνευση Φουντουκιού σε διάφορα τρόφιμα του Εμπορίου με τη μέθοδο της Ποσοτικής Αλυσιδωτής Αντίδρασης Πολυμεράσης σε Πραγματικό Χρόνο (Real Time PCR) (Ε).
92. Φάρκα Αρλη-Άρης και Σπύρου-Κορδίτσος Χρήστος: Ανίχνευση Απομωνομένου Βακτηριακού DNA με τη χρήση PCR και της Μεθόδου των Χρυσών Νανοσωματιδίων (Ε).
93. Κοκκοτή Μαρία. Μελέτη της Δράσης Νέων Συνθετικών Ενώσεων Έναντι του Ενζύμου της Τυροσινάσης (Θ).
94. Μαλογιάννης Γεώργιος. Αφλατοξίνες (Θ).
95. Παπαδάκη Αικατερίνη και Σαλταφέρη Ευγενία. Γενετικά Τροποποιημένα Τρόφιμα και Επιπτώσεις στην Υγεία (Θ).

96. Τσουμπρής Γεώργιος και Κιοβρένη Ευγενία. Η μικροβιολογία του Κεφίρ (Ε)
97. Πετροπούλου Κατερίνα, Στυλιανός Μιχαλόπουλος. Προσδιορισμός Προβιοτικών Μικροοργανισμών σε μητρικό Γάλα Υγιών Γυναικών με τη μέθοδο της Real Time PCR. (Ε).
98. Γκώνια Στυλιανή και Μπέλλου Ειρήνη. Κοιλιοκάκη, μια περίπτωση τροφικής δυσανεξίας (Θ).
99. Φατούρου Κέλλυ. Φαρμακευτικές Ιδιότητες Αμιγώς Βιολογικών Προϊόντων (Θ).
100. Μήλιας Αποστόλης και Μήλιας Δημήτριος. Ανίχνευση Αλλεργιογόνων Πρωτεϊνών Σουσαμιού με την μέθοδο ELISA (Ε).
101. Γαβαλάς Νικόλαος. Ο ρόλος των Υπερτροφών στην σύγχρονη κοινωνία και οι επιπτώσεις τους στην υγεία του καταναλωτή. (Θ).
102. Κασσαβήτα Δήμητρα. Προσδιορισμός και Έκφραση του Γονιδίου της Λεπτίνης με χρήση της Ποσοτικής Αλυσιδωτής Αντίδρασης Πολυμεράσης σε Πραγματικό Χρόνο (Real Time PCR)-Συσχέτιση με τη Διατροφογονιδιωματική.(Ε).
103. Γκρούντα Πατρίτσια. Προσδιορισμός Γλουτένης με την μέθοδο ELISA (Ε).
104. Σαμαρά Μαρίνα και Γρίβα Αναστασία. Η χρήση των προβιοτικών και οι επιδράσεις τους στον οργανισμό. (Θ).
105. Ματσάγκου Μαρία και Μεσαχωρίτη Ραφαέλα. Μελέτη της φαινολικής Σύστασης και των αντιοξειδωτικών ιδιοτήτων. Εκχυλίσματα της Ελληνικής και Κυπριακής Πρόπολης (Ε).
106. Λάου Αναστασία. Μοριακές Τεχνικές Ανίχνευσης Νοθείας στα Τρόφιμα (Θ).
107. Δαρζέντα Αργυρώ και Ζιάκα Μαρία. Εφαρμογή των Χρυσών Νανοσωματιδίων στην ταχεία ανίχνευση μικροοργανισμών με την αλυσιδωτή αντίδραση πολυμεράσης (PCR).
108. Συμεωνίδης Αχιλλέας. Ανίχνευση Νοθείας στο Ελαιόλαδο με την Ποσοτική Αλυσιδωτή Αντίδραση Πολυμεράσης (Real Time PCR) (Ε).
109. Λιβάνιος Δημήτριος. Ανίχνευση Νοθείας Κατσικίσιου με PCR. (Ε).
110. Γαραμτζίδου Αντώια και Τσαλαπόρτα Καλλιόπη Βιολογικά Προϊόντα στην Ελλάδα και στην Ευρώπη (Θ).
111. Σπανού Αρετή και Ευαγγελία Ρήγα. Διατροφή και Καρκίνος του Μαστού (Θ).
112. ΠΑΠΑΣΤΑΘΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΚΑΡΑΒΗΣ ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ ΑΝΤΙΒΑΚΤΗΡΙΔΙΑΚΗ ΔΡΑΣΗ ΤΩΝ ΦΑΙΝΟΛΙΚΩΝ ΕΝΩΣΕΩΝ ΑΠΟ ΦΥΛΛΑ ΕΛΙΑΣ ΕΝΑΝΤΙΟΝ ΤΩΝ

- ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ S. ENTERITIDIS, L. MONOCYTOGENES, ST. AUREUS ΚΑΙ E. COLI (Ε).
113. ΖΥΓΟΥΛΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΚΑΛΟΓΕΡΟΠΟΥΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟ ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΩΤΗΣ ΑΝΤΙΔΡΑΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΛΥΜΕΡΑΣΗΣ ΣΕ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟ ΧΡΟΝΟ REAL TIME PCR
114. ΜΠΟΥΤΡΗΣ ΓΙΩΡΓΟΣ ΧΡΙΣΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΥΡΤΩ ΣΥΣΧΕΤΙΣΗ ΤΗΣ ΛΕΠΤΙΝΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΥΠΟΔΟΧΕΩΝ ΤΗΣ ΜΕ ΤΗ ΠΑΧΥΣΑΡΚΙΑ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟ ΤΗΣ PCR
115. ΜΠΕΣΗ ΕΥΣΤΑΘΙΑ ΣΤΕΦΑΝΟΠΟΥΛΟΥ ΜΙΚΕΛΙΝΑ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΓΕΝΕΤΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΤΗ ΣΟΓΙΑ ΜΕ ΜΟΡΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΥΣ.
116. Πολίτου Ισμήνη και Πανταζή Λαμπρινή. Διατροφή και Δυσανεξία (Θ).
117. Δοντά Φαιδρά και Κακλαμάνη Άννα. Διατροφικές Συνήθειες των μαθητών στο Σχολείο (Θ).
118. Κολώνια Χρύσα και Γαλάνη Ειρήνη: Τροφική Αλλεργία και Παιδικές Τροφές(Θ)
119. Σμυρλή Στέλλα και Λαχανιώτη Ανδριανή. Υποαλλεργικά Γάλατα στη Βρεφική Ηλικία (Θ).
120. ΠΑΠΑΣΤΑΘΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ, ΚΑΡΑΒΗΣ ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ. ΑΝΑΒΑΚΤΗΡΙΑΚΗ ΔΡΑΣΗ ΤΩΝ ΦΑΙΝΟΛΙΚΩΝ ΕΝΩΣΕΩΝ ΑΠΟ ΦΥΛΛΑ ΕΛΙΑΣ ΕΝΑΝΤΙΟΝ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ S. ENTERITIDIS, L. MONOCYTOGENES, ST. AUREUS ΚΑΙ E. COLI (Π).
121. ΜΠΟΥΤΡΗΣ ΓΙΩΡΓΟΣ, ΧΡΙΣΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΥΡΤΩ. ΣΥΣΧΕΤΙΣΗ ΤΗΣ ΛΕΠΤΙΝΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΥΠΟΔΟΧΕΩΝ ΤΗΣ ΜΕ ΤΗ ΠΑΧΥΣΑΡΚΙΑ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟ ΤΗΣ PCR (Π).
122. ΖΥΓΟΥΛΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ, ΚΑΛΟΓΕΡΟΠΟΥΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ. ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟ ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΩΤΗΣ ΑΝΤΙΔΡΑΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΛΥΜΕΡΑΣΗΣ ΣΕ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟ ΧΡΟΝΟ REAL TIME PCR (Π).
123. ΜΠΕΣΗ ΕΥΣΤΑΘΙΑ , ΣΤΕΦΑΝΟΠΟΥΛΟΥ ΜΙΚΕΛΙΝΑ. ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΓΕΝΕΤΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΤΗ ΣΟΓΙΑ ΜΕ ΜΟΡΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΥΣ (Π).
124. ΦΑΤΟΥΡΟΥ ΚΕΛΛΗ. ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΜΙΓΩΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (Θ).
125. ΤΣΟΥΚΝΙΔΑΣ ΧΡΗΣΤΟΣ. ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΝΟΘΕΙΑΣ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΝΑΝΟΣΩΜΑΤΙΔΙΩΝ ΧΡΥΣΟΥ. (Π).

126. ΑΓΚΑΣΤΡΑ ΦΑΜΠΙΟΛΑ, ΚΟΛΙΑΚΗ ΧΡΙΣΤΙΝΑ-ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ. ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΜΕ ΤΗΝ ΜΕΘΟΔΟ ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΩΤΗΣ ΑΝΤΙΔΡΑΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΛΥΜΕΡΑΣΗΣ (PCR) (Π).
127. ΚΑΖΑΝΤΖΙΔΗ ΣΟΦΙΑ, ΛΑΘΟΥΡΑΚΗ ΑΜΦΙΤΡΙΤΗ. ΤΟ ΜΙΚΡΟΒΙΩΜΑ ΤΟΥ ΕΝΤΕΡΟΥ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΕΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΙΔΙΚΗ ΠΑΧΥΣΑΡΚΙΑ (Θ).
128. ΣΟΥΡΤΖΗ ΕΥΘΥΜΙΑ, ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ. ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΚΛΑΣΣΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΑΧΕΩΝ ΜΕΘΟΔΩΝ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΑΘΟΓΟΝΩΝ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ (Θ).
129. Ανταλουδάκη Μαρία Ιδομενία, Γαλάτη Κωνσταντίνα. ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΒΑΣΙΖΟΝΤΑΙ ΣΤΟ DNA (Θ).
130. ΖΕΜΠΕΡΗ ΧΡΙΣΤΙΝΑ, ΚΑΡΟΥΣΗ ΜΑΡΙΑ ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ : ΑΠΟΨΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΕΙΣ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΠΛΗΘΥΣΜΟΥ (Θ).
131. ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΦΙΚΑ «Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΩΝ ΠΡΟΒΙΟΤΙΚΩΝ ΣΤΗΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΕΝΤΕΡΙΚΗ ΜΙΚΡΟΧΛΩΡΙΔΑ» (Θ).
132. ΡΑΔΟΓΛΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΣ. ΝΟΘΕΙΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗΣ ΑΥΤΩΝ. (Θ)
133. ΝΙΚΟΛΑΡΑΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ, ΜΠΑΚΟΛΑΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ. ΜΕΛΕΤΗ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ ΤΟΥ ΡΟΔΙΟΥ ΣΕ ΧΥΜΟΥΣ ΕΜΠΟΡΙΟΥ. (Ε).
134. ΧΡΗΣΤΟΥ ΜΑΡΙΑ, ΧΩΡΑΪΤΗ ΔΗΜΗΤΡΑ. ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΥΠΑΡΞΗΣ ΤΟΥ ΠΟΛΥΜΟΡΦΙΣΜΕΝΟΥ ΓΟΝΙΔΙΟΥ ΤΟΥ ΥΠΟΔΟΧΕΑ ΤΗΣ ΛΕΠΤΙΝΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΧΕΤΙΣΗ ΤΟΥ ΜΕ ΤΟ ΦΑΙΝΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΠΑΧΥΣΑΡΚΙΑΣ (Ε).
135. ΛΕΚΚΑΣ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ. Νανογαλακτώματα τροφίμων ως φορείς ενσωμάτωσης βιοδραστικών συστατικών (Θ).
136. ΣΦΗΚΑ ΧΑΛΑΡΗ ΒΑΣΙΛΙΚΗ. ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΑΠΟ ΓΑΛΑ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΤΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΜΟΡΙΑΚΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ (Θ).
137. Μέξη Αφροδίτη, Σίμου Βασιλική – Νεφέλη. Ανίχνευση Βακτηρίων με Αλληλούχιση Επόμενης Γενιάς (Next Generation Sequencing) σε Ιχθυηρά Ελληνικής Προέλευσης (Ε).
138. Ελένη Κουκουδάκη. «Γενετικοί πολυμορφισμοί των καζεϊνών αγελαδινού και αιγοπρόβειου γάλακτος ελληνικών φυλών» (Θ).
139. Σταυριανίδου Αναστασία, Σωτηροπούλου Φλώρα. Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ. (Θ).

140. ΙΩΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΖΑΧΑΡΙΑΣ.«ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΣ: ΕΝΑ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΣΤΗΝ ΑΛΥΣΙΔΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΕΞΕΛΙΞΗ» (Θ).
141. ΒΕΛΙΑΪ ΜΙΓΚΕΝΑ, ΒΕΛΙΑΪ ΛΑΝΤΙΑΝΑ. «Μεταβολές διατροφικών συνηθειών λόγω οικονομικής κρίσης» (Θ).
142. Ρέτζο Ροβένα, Παπαλάμπρου Φώτιος. «Μελέτη ορίων ανίχνευσης τροφιογενών παθογόνων με τη χρήση μοριακών τεχνικών με διαφορετικές μεθόδους εκχύλισης DNA». (Ε)
143. Σίσκος Βαγγέλης, Τούλης Δημήτρης. ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΓΙΑ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΙΣΤΑΜΙΝΗΣ ΚΑΙ ΝΟΘΕΙΑΣ ΜΕ ΤΟ ΙΧΘΥΗΡΟ ESCOLAR (Ε).
144. Παπαδοπούλου Ευανθία & Αλεξάνδρα Λεκα. Ανίχνευση σουσαμιού στα τρόφιμα του εμπορίου με την μέθοδο της PCR. (Ε).
145. Γελαγώτη Γεωργία, Λαζάρου Χριστίνα. «Ανίχνευση Γενετικά Τροποποιημένης Σόγιας με τη Μέθοδο της Αλυσιδωτής Αντίδρασης Πολυμεράσης» (Ε).
146. ΝΤΕΝΤΕΙ ΑΝΤΖΕΛΑ, ΠΑΠΑΓΓΕΛΗ ΕΛΕΝΗ. ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΓΕΝΕΤΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΩΤΗΣ ΑΝΤΙΔΡΑΣΗΣ ΠΟΛΥΜΕΡΑΣΗΣ (PCR). (Ε).
147. ΜΑΣΤΡΟΝΙΚΟΛΑΟΥ ΜΑΡΙΑ. Νοθεία στο ελαιόλαδο (Θ).
148. Αλεβιζοπούλου Ελένη, Κολλιιάτης Ιωάννης. Ο ρόλος των φυκών στην ανθρώπινη διατροφή.(Ε).
149. ΠΑΡΑΓΥΙΟΥ ΑΣΠΑΣΙΑ – ΓΕΩΡΓΙΑ ΤΑΤΑΡΑΚΗ ΦΑΝΗ. ΒΙΟΑΙΣΘΗΤΗΡΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΠΑΘΟΓΟΝΩΝ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ (Θ).
150. ΜΑΡΙΑ ΚΑΜΠΑΝΟΥ, ΜΑΡΙΑ ΜΗΛΩΝΗ. ΣΥΣΧΕΤΙΣΗ ΤΗΣ ΙΝΣΟΥΛΙΝΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΥΠΟΔΟΧΕΩΝ ΤΗΣ ΜΕ ΤΗ ΠΑΧΥΣΑΡΚΙΑ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟ ΤΗΣ PCR (Ε).
151. Φίλιππος Κοστιούτσουκ Άννα Λινκόβσκα Βιβλιογραφική Ανασκόπηση των Νοθιών Τροφίμων και Ποτών στην Ευρώπη (Θ).
152. ΣΑΜΙΩΤΗ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ. ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΤΗΣ ΒΡΟΥΚΕΛΛΑΣ ΣΕ ΜΗΡΥΚΑΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΕ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟ ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΩΤΗΣ ΑΝΤΙΔΡΑΣΗΣ ΠΟΛΥΜΕΡΑΣΗΣ (Ε).
153. ΜΑΝΩΛΗ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΠΑΝΤΕΛΗΣ. ΣΥΣΧΕΤΙΣΗ ΤΗΣ ΙΝΣΟΥΛΙΝΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΥΠΟΔΟΧΕΩΝ ΤΗΣ ΜΕ ΤΗ ΠΑΧΥΣΑΡΚΙΑ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟ ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΩΤΗΣ ΑΝΤΙΔΡΑΣΗΣ ΠΟΛΥΜΕΡΑΣΗΣ (Ε).

154. Παναγιωτης Παπαδάκης Μελέτη του μικροβιώματος της φέτας μεσω Next Generation Sequencing (E).
155. Μαρία Ανδρικοπούλου, Βασιλική Κούση Παθογόνα βακτήρια στα τρόφιμα και η συμπεριφορά τους σε συνθήκες ψύξης και κατάψυξης (Θ).

7. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Μέλος του Ερευνητικού Εργαστηρίου Ελέγχου Ασφάλειας Τροφίμων και Ποτών και υπεύθυνη για τη διεξαγωγή Αναλύσεων όπως (Ανίχνευση μικροοργανισμών, νοθείας σε τρόφιμα, αλλεργιογόνων, γενετικά τροποποιημένων οργανισμών με μεθόδους Μοριακής Βιολογίας και ανοσοενζυμικές.

- **Επιστημονικά Υπεύθυνη** του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων για το έργο «Πρακτική Άσκηση Τ.Ε.Ι. Αθήνας», που υλοποιείται στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» (Σεπτέμβριος 2009- Σεπτέμβριος 2018).
- **Επιστημονικά Υπεύθυνη** του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για το έργο «Πρακτική Άσκηση ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ», που υλοποιείται στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» (Σεπτέμβριος 2018- σήμερα).
- **Επιστημονική Υπεύθυνη** του Υποέργου με τίτλο «Μαγνητικά νανοσωματίδια για την ταχεία διάγνωση παθογόνων σε τρόφιμα, σηψαιμία και λοιμώξεις του ΚΝΣ: Μία καινοτόμος τεχνική, κοινή για την επίλυση μείζονος θέματος δημόσιας υγείας και επείγουσας ιατρικής» του προγράμματος «Αρχιμήδης III – Ενίσχυση ερευνητικών ομάδων στο ΤΕΙ Αθήνας» (Μάρτιος 2012-Ιούνιος 2015).
- **Συμμετοχή** στο Υποέργο με τίτλο «Λειτουργικά και δυνητικώς επιβλαβή συστατικά τροφίμων. Επίδραση ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας με στόχο την παραγωγή ασφαλών προϊόντων» του προγράμματος «Αρχιμήδης III – Ενίσχυση ερευνητικών ομάδων στο ΤΕΙ Αθήνας» (Μάρτιος 2012-Ιούνιος 2015).
- **Συμμετοχή** στην υλοποίηση του έργου «Σχεδιασμός Παρεμβάσεων για την αξιοποίηση του πλεονάσματος τροφίμων και την αναδιαθεσή τους σε ευπαθείς πληθυσμιακές ομάδες» στα πλαίσια του Επιχειρησιακού

Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού» 2007-2013 (Αύγουστος 2013 έως Μάρτιος 2014).

- **Συμμετοχή στο έργο Σύγχρονες Τεχνικές και Χρυσά Νανοσωματίδια για την Διασφάλιση της Ποιότητας των Τροφίμων** χρηματοδοτήθηκε στα πλαίσια του εσωτερικού προγράμματος «Ενίσχυση Ερευνητών του ΤΕΙ Αθήνας για το έτος 2015 με Επιστημονικό Υπεύθυνο τον Καθηγητή Βλαδίμηρο Λουγκοβόη και που διαχειρίζεται ο Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας του ΤΕΙ Αθήνας. (2015-2017).
- **Συμμετοχή** Ανάπτυξη τεχνογνωσίας παρακολούθησης των θερμοκρασιακών μεταβολών και της μικροβιολογικής κατάστασης κατεψυγμένου γύρου από την παραγωγή μέχρι την έψησή του. Το πρόγραμμα χρηματοδοτήθηκε από την εταιρεία “ΜΕΓΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΓΥΡΟΣ Α.Β.Ε.”, Επιστημονικός υπεύθυνος: Καθηγητής Ιωάννης Τσάκνης, Συμμετέχοντες ερευνητές: (1) Καθηγητής Βλαδίμηρος Λουγκοβόης, (2) Επίκουρη Καθηγήτρια Δήμητρα Χούχουλα. Διάρκεια προγράμματος: 09/02/2016 έως 31/03/2017.
- **Επιστημονική Υπεύθυνη** του Προγράμματος ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ ΑΡΙΣΤΕΙΑΣ Ι.Κ.Υ. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ-ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ SIEMENS (ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΣΥΜΦΩΝΙΑΣ ΣΥΜΒΙΒΑΣΜΟΥ ΜΕΤΑΞΥ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ SIEMENS) με θέμα Διάγνωση παθογόνων βακτηρίων με αλληλούχιση επόμενης γενιάς (next generation sequencing) σε ιχθυηρά Ελληνικής προέλευσης: Μία καινοτόμος τεχνική, κοινή για την επίλυση μείζονος θέματος δημόσιας υγείας.
- **Επιστημονική Υπεύθυνη** του HORIZON 2020_Optimization of novel value Chains for fish and seafood by developing an integrated sustainable approach for improved quality, safety and waste reduction-ICHTHYS_HORIZON 2020_872217 — ICHTHYS — H2020-MSCA-RISE-2019.
- **Επιστημονική υπεύθυνη** «Ταυτοποίηση και Χαρακτηρισμός πολυμορφισμών ως γενετικοί δείκτες χρήσιμοι στην αναγνώριση της γνησιότητας / προέλευσης των γαλακτοκομικών προϊόντων». Το Πρόγραμμα χρηματοδοτήθηκε από την ΦΑΡΜΑ ΚΟΥΚΑΚΗ Α.Ε.(2020)

- **Συμμετοχή** «Έρευνα για την ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων υψηλής διατροφικής αξίας». Επιστημονικός υπεύθυνος: Καθηγητής Ιωάννης Τσάκνης. Το Πρόγραμμα χρηματοδοτήθηκε από την Εταιρεία ΒΕΝΕΤΗΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ & ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (2018-2020).
- **Συμμετοχή** στο έργο για την ανάπτυξη του έργου «Διατροφικός Χάρτης για τα Παραδοσιακά ή Τοπικά Προϊόντα της Περιφέρειας της Στερεάς Ελλάδας» Επιστημονικός υπεύθυνος: Καθηγητής Ιωάννης Τσάκνης. Το Πρόγραμμα χρηματοδοτήθηκε από την Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας (2019-2020).
- **Επιστημονική Υπεύθυνη** για ανάληψη Υπεργολαβίας της εταιρείας με την επωνυμία TFC - Tabuk Fisheries Company & ARASCO (Σαουδική Αραβία) για αναλύσεις αμινοξέων, πρωτεϊνών, nutritional value, και γονιδιωματικές αναλύσεις σε τοπικά προϊόντα.
- **Επιστημονική Υπεύθυνη** για ανάληψη Υπεργολαβίας της εταιρείας με την επωνυμία KRIVEK, στα πλαίσια του Προγράμματος Ερευνώ Καινοτομώ Παρέμβαση Ι με τίτλο «**Ανάπτυξη συστημάτων πάχυνσης αρνιών και κατσικιών για παραγωγή υψηλής ποιότητας σφάγιων**».

8. ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ

- Υπεύθυνη του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων για το έργο «Πρακτική Άσκηση Τ.Ε.Ι. Αθήνας συγχρηματοδοτούμενο από το ΕΣΠΑ»
- Μέλος της Επιτροπής Πρακτικής Άσκησης του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.
- Μέλος της Επιτροπής Πρακτικής Άσκησης του ΤΕΙ Αθήνας
- Υπεύθυνη για την δημιουργία της Ιστοσελίδας (Ελληνική και Αγγλική) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.
- Μέλος Επιτροπής Βιοηθικής και Δεοντολογίας
- Μέλος σε επιτροπές διαγωνισμών για αναλώσιμα
- Τομεάρχης του Τομέα Χημείας, Επεξεργασίας και Ασφάλειας Τροφίμων (2018-σήμερα)

9. ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

- ❖ Μετεκπαιδευτικό Σεμινάριο στο Ινστιτούτο Παστέρ με τίτλο «Outils Moleculaires et Epidemiologie de la Tuberculose» (Μοριακές Τεχνικές και Επιδημιολογία της Φυματίωσης) Παρίσι, Γαλλία 2002.

10. ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ❖ **Επιβλέπουσα για την ανάπτυξη καινοτόμου προϊόντος τροφίμου “DEMAVIE”** στο πλαίσιο του Διαγωνισμού Οικολογικών - Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής ECOTROPHELIA 2016 που διοργάνωσε ο ΣΕΒΤ για 6η συνεχόμενη χρονιά.
- ❖ **Επιβλέπουσα για την ανάπτυξη καινοτόμου προϊόντος τροφίμου “SWEET CHOICE”** στο πλαίσιο του Διαγωνισμού Οικολογικών - Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής ECOTROPHELIA 2017 που διοργάνωσε ο ΣΕΒΤ για 7η συνεχόμενη χρονιά.
- ❖ **Επιβλέπουσα για την ανάπτυξη καινοτόμου προϊόντος τροφίμου “YOGON”** στο πλαίσιο του Διαγωνισμού Οικολογικών - Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής ECOTROPHELIA 2018 που διοργάνωσε ο ΣΕΒΤ για 8η συνεχόμενη χρονιά.
- ❖ **Επιβλέπουσα για την ανάπτυξη καινοτόμου προϊόντος τροφίμου “Ms and Mr Milky”** στο πλαίσιο του Διαγωνισμού Ignite Ideas **ATHENS CENTER FOR ENTREPRENEURSHIP AND INNOVATION** σε συνεργασία με το **Athens University of Economics and Business** και τη **NESTLE**

11. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- ❖ Χρήση φωτομέτρου UV/VIS, HPLC/MS (High Performance Liquid Chromatography/Mass Spectrometry), GLC/MS (Gas Liquid Chromatography/Mass Spectrometry), GPC (Gel Permeation Chromatography), ESR (Electron Spin Resonance), IR (Infrared), NMR (Nuclear Magnetic Resonance), FTIR (Fourrier Tranform Infrared).
- ❖ Χρήση κλασικών μικροβιολογικών τεχνικών (καλλιέργειες, ανοσοενζυμικές μέθοδοι, ανοσοφθορισμός) στη διάγνωση μικροβιακών λοιμώξεων.
- ❖ Χρήση τεχνικών μοριακής βιολογίας στη μικροβιολογία για τη διάγνωση μικροβιακών λοιμώξεων και τυποποίηση επικύνδυνων βακτηρίων: PCR

(Polymerase chain reaction), PFGE (Pulsed Field Gel Electrophoresis), Spoligotyping, RFLP (Restriction Length Polymorphism), LM-PCR (Ligation Mediated Polymerase Chain Reaction), MIRU (Mycobacterial Interspersed Repetitive Units), Real Time PCR, Sequencing DNA, Fragment Analysis DNA.

- ❖ Ηλεκτροφόρηση Πρωτεϊνών, Western Blotting
- ❖ Χρήση νανοσωματιδίων στην ανίχνευση παθογόνων μικροοργανισμών.

12. ΒΙΒΛΙΑ

- ❖ 1. Κουσίσης Σταμάτης, Χούχουλα Δήμητρα, Αντωνόπουλος Διονύσης. Εργαστηριακές ασκήσεις Βιοχημείας. ISBN978-618-5495-12-1. 2020 Εκδόσεις Τσότρας.
- ❖ 2. Αικατερίνη Χαρβάλου, Δήμητρα Χούχουλα. Εισαγωγή στις αρχές της μοριακής βιολογίας και διαγνωστική πρακτική. ISBN 978-618-5495-11-4. 2020 Εκδόσεις Τσότρας.
- ❖ 3. Δήμητρα Χούχουλα Κωνσταντίνος Σφλώμος. Ασφάλεια και τοξικότητα στην αγροδιατροφική μας αλυσίδα. ISBN 978-618-5495-06-0. 2020 Εκδόσεις Τσότρας.
- ❖ 4. Σφλώμος Κ. Χούχουλα Δ. Ειδικά Θέματα Χημείας Τροφίμων. ISBN 978-618-5495-05-3. 2020 Εκδόσεις Τσότρας

13. ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΣΕ ΒΙΒΛΙΟ

- ❖ 1. Εξέλιξη στην Επιστήμη και την Τεχνολογία Τροφίμων και Ποτών. Έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων και ποτών Τόμος Β. Βιοτεχνολογία Τροφίμων και σύγχρονες τεχνικές διασφάλισης ποιότητας. Κεφάλαιο 12: 511-541. ISBN: 978-960-92818-7-4.
- ❖ 2. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ – ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΛΙΠΩΝ ΚΑΙ ΛΑΔΙΩΝ Γιάννης Τσάκνης ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7.0 Αλλοιώσεις των λιπαρών υλών Ελεύθερες Ρίζες. Μηχανισμός οξειδωσης των λιπιδίων Μέθοδοι εκτίμησης της οξειδωσης Αναλυτικές μέθοδοι προσδιορισμού της οξειδωσης των λιπαρών υλών Αντιοξειδωτικά ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΤΖΙΟΛΑ ISBN 978-960-418-780-5

14. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

1. Valavanidis A, D.Houhoula and A.Theodoropoulou. A study of Hydroxyl Radicals Generated by Fibrous and Nonfibrous Dusts: Significance to lung Cytotoxicity, Occupational Diseases and Use of Antioxidants for Disease Prevention. *Pharmakeftiki* **9**:145-148, (1996).
2. Valavanidis A, A.Theodoropoulou and D.Houhoula. Exposure to Fibrous and Nonfibrous Respirable Dusts, Generation of Oxygen Free Radicals and Occupational Lung Diseases. An Introductory Review. *Review of Clinical Pharmacology and Pharmacokinetics (Επιθεώρηση Κλινικής Φαρμακολογίας και Φαρμακοκινητικής, International Edition)*, **10 (3)**: 99-119, (1996).
3. Α. Βαλαβανίδης, Β. Βιολάκης, Α. Θεωδοροπούλου, Δ. Χούχουλα. Μελέτη του ρόλου του σιδήρου στην καρκινογένεση. Μηχανισμοί παραγωγής οξυγονούχων ελευθέρων ριζών από ινώδη υλικά και σκόνες του εργασιακού περιβάλλοντος. *Ελληνική Ογκολογία* **33**: 46-56, (1997).
4. D.P. Houhoula, V. Oreopoulou and C. Tzia. A kinetic study of oil deterioration during frying and a comparison with heating. *J. Am. Oil Chem. Soc* **79**: 133-137 (2002).
<http://lib3.dss.go.th/fulltext/journal/j.aocs/j.aocs/2002/no.2/v.79n2p133-137.pdf>
5. D.P. Houhoula, V. Oreopoulou and C. Tzia. The effect of process time and temperature on the accumulation of polar compounds in the oil during deep-fat frying *Journal of the Science of Food and Agriculture* **83**: 314-319 (2003).
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.1314/full>
6. D.P. Houhoula, V. Oreopoulou and C. Tzia. Antioxidant efficiency of oregano during frying and storage of potato chips *Journal of the Science of Food and Agriculture* **83**:1499-1503 (2003).
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.1567/abstract>
7. D.P. Houhoula and V. Oreopoulou. Predictive study for the extent of deterioration of potato chips during storage. *Journal of Food Engineering* **65**: 427-432 (2004).
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0260877404000500>

8. D. P. Houhoula, V.Oreopoulou and C. Tzia. Antioxidant efficiency of oregano in frying and storage of fried products. *European Journal of Lipid Science and Technology* **106 (11)**: 746-751 (2004)
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/ejlt.200400995/pdf>
9. Papaparaskevas J, D.P.Houhoula, M. Papadimitriou, G. Saroglou, N.J Legakis and L. Zerva. Ruling out *Bacillus anthracis*: Evaluation of Methology. *Emerging Infectious Diseases* **10(4)**:732-735 (2004).
http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/10/4/03-0544_article.htm
10. Δ. Χούχουλα, Ν. Σκαρμούτσου, Ε. Φαβίου, Ε. Φακίρη, Σ. Νικολάου Χ. Βλέτσας, Β. Ταμβάκης, Ε. Παπαφράγκας, Σ. Καναβάκη, Γ. Βουρλή, ΠΘ. Τάσιος, Ν. Λεγάκης, Λ. Ζέρβα. 2006. Η επιδημιολογία της πνευμονικής φυματίωσης σε ασθενείς δύο νοσοκομείων της Αθήνας. *Αρχεία Ελληνικής Ιατρικής* 23(1)52-62.
<http://www.mednet.gr/archives/2006-1/pdf/52.pdf>
11. A. Katsandri, A Pantazatou, GL Petrikos, D.P. Houhoula, NJ Legakis, J Papaparaskevas, A Avlami. 2006. Two cases of infections due to multi-drug resistant *Bacteroides fragilis* group strains. *Journal of Clinical Microbiology*, **44(9)**:3453-3467.
<http://jcm.asm.org/content/44/9/3465.full.pdf+html>
12. A. Katsandri, A Avlami, A Pantazatou, D. Houhoula, J Papaparaskevas. 2006. Dissemination of *nim*-class genes, encoding for nitroimidazole resistance, among different species of Gram-negative anaerobic bacteria, isolated in Athens, Greece. *Journal of Antimicrobial Chemotherapy* 705-706.
<http://jac.oxfordjournals.org/content/58/3/705.full.pdf+html>
13. J Papaparaskevas, A Pantazatou, A. Katsandri, D. Houhoula, Tsakris A, NJ Legakis and A Avlami, 2008. Moxifloxacin resistance is prevalent among *Bacteroides* and *Prevotella* species in Greece. *Journal of Antimicrobial Chemotherapy* 62(1) 137-141.
<http://jac.oxfordjournals.org/content/62/1/137.full.pdf+html>
14. J. Papaparaskevas, D.P. Houhoula, A. Siatelis and A. Tsakris, 2008. Molecular beacon based Real-Time PCR assays, in technology, for detection and quantification of *Mycobacterium tuberculosis* in clinical samples. *Journal of Clinical Microbiology*, 46(9):3177-3178.

<http://jcm.asm.org/content/46/9/3177.full.pdf+html>

15. Pittaras TE, J Papaparaskevas DP Houhoula, NJ Legakis, E Frangouli, Katsambas A, A. Tsakris and H Papadogeorgakis. 2008. Comparison of penile skin swab with intra-urethral swab and first void urine for polymerase chain reaction-based diagnosis of *Chlamydia trachomatis* urethritis in male patients. *Sex. Transm. Dis.* 2008 Dec;35(12):999-1001.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18665017>

16. A. Siatelis, D.P. Houhoula, J. Papaparaskevas, D. Delakas and A. Tsakris. 2011. Detection of *Bacillus Galmette-Guerin* (*Mycobacterium bovis* BCG) DNA in Urine and Blood Specimens after Intravesical Immunotherapy for Bladder Carcinoma. *Journal of Clinical Microbiology*, 49(4):1206-8.

<http://jcm.asm.org/content/49/4/1206.full.pdf+html>

17. D. P. Houhoula, D. Pirasmaki, S. Konteles, D. Kizis, S. Koussissis, M. Bratakos, N. Poggas, E. Charvalos, A. Tsakris and J. Papaparaskevas: High level of heterogeneity among *Listeria monocytogenes* isolates from clinical and food origin specimens, in Greece *Foodborne Pathogens and Diseases*. 2012, Vol 9, Numb9, p848-852.

<http://online.liebertpub.com/doi/pdfplus/10.1089/fpd.2012.1187>

18. Papaparaskevas, J., Mela V., Houhoula D.P., Pantazatou, A., Petrikkos, G.L., Tsakris, A. Comparative evaluation of conventional and real-time PCR assays for detecting *bacteroides fragilis* in clinical samples. *Journal of Clinical Microbiology*, 2013. 51(5):1593-1595.

<http://jcm.asm.org/content/51/5/1593.full.pdf+html>

19. Dimitra P Houhoula, Polytimi Dimitriou, Gena Mengjezi, Vassiliki R. Kyrana and Vladimiros P. Lougovois. Quantification of parvalbumin in commercially important Mediterranean seafood species, using real time PCR. *Czech J. Food Sci* 33, 2015 (2) 143-147.

<http://www.agriculturejournals.cz/web/cjfs.htm?journal=CJFS&futureArticleId=51860919&type=futureArticleAbstract>.

20. Dimitra. P. Houhoula, Vassilis. Belsis, Leonidas. Georgopoulos, Virginia Giannou, Vassiliki. Kyrana, John. Tsaknis, Vladimiros. Lougovois, and Stamatis. Koussissis. Detection Of Sesame Allergen Traces With Two PCR Assays - The

- Challenge To Protect Food-Allergic Consumers. *Turkish Journal of Agriculture Food Science and Technology*,3(4):210-215, 2015
21. D. P. Houhoula, K. Lagou, M. Varvaresou, M. Giannakourou, S. M. Bratakos, V. Lougovois, J. Tsaknis and S. Koussisis. Food safety and labeling for hazelnut allergy traces: evaluation of two PCR assays *Czech J. Food Sci.*, 33 (2015): 410-415
 22. Dimitra Houhoula, Joseph Papaparaskevas, Katerina Zatsou, Nikolaos Nikolaras, Hanan I. Malkawi, Marie-Paule Mingenot-Leclercq, Spyros Konteles, Stamatis Koussisis, Athanassios Tsakris, Ekatherina Charvalos Magnetic nanoparticle-enhanced PCR for the detection and identification of *Staphylococcus aureus* and *Salmonella enteritidis*" *New Microbiol* 40 (3), 165-169. 2017http://www.newmicrobiologica.org/PUB/allegati_pdf/2017/3/165.pdf.
 23. Dimitra P.Houhoula, Ekatherina Charvalos, Spyros Konteles, Stamatis Koussisis, Vladimiro Lougovois, Joseph Papaparaskevas A Simple Gold Nanoprobe Assay for the Identification of *Staphylococcus Aureus*, *Listeria Monocytogenes* and *Salmonella Enteritidis* in Food Specimens. *Journal of Food Research*; Vol. 6, No. 4; 2017 <https://doi.org/10.5539/jfr.v6n4p134>
 24. Houhoula, D. P. ; Kouzilou, M. ; Tzogias, C. ; Kyrana, V. ; Sflomos, C. ; Tsaknis, J. Lougovois, V. P. Effectual gold nanoprobe sensor for screening horse adulteration in meat products.*Journal of Food Research* 2017 Vol.6 No.4 pp.34-39 ref.18
 25. Dimitra Houhoula, Stamatios Koussisis, Vladimiro Lougovois, John Tsaknis, Dimitra Kassavita, Spiridon Papatheodorou, Simen Akkermans, Jan Van Impe, Efstathia Tsakali. Detection of Peanut Allergen Traces with a Real Time PCR Assay - The Challenge to Protect Food-Allergic Consumers. *Journal of Food Research* Vol 7, No 1 (2018) <https://doi.org/10.5539/jfr.v7n1p32>.
 26. Sinanoglou Vassilia, Houhoula Dimitra, Kyrana Vasiliki, Lougovois Vladimiro. Visceral oil from farmed *Sparus aurata*, *Dicentrarchus labrax* and *Diplodus puntazzo* as a source of ω -3 PUFA *Czech Journal of Food Sciences*, Volume 35, pp 414-423; doi:10.17221/448/2016-CJFS.
 27. Efstathia Tsakali, Konstantina Bosdra, Nikolaos R. Giannopoulos, Spiridon Koulouris, Dimitra Houhoula, John Tsaknis, Simen Akkermans and Jan FM Van Impe. A Preliminary Study on the Development of Donkey Milk Based

Fermented Product. Scientific Reviews and Chemical Communications Volume 7 issue3 pp1-7 <https://core.ac.uk/download/pdf/153427540.pdf> .

28. Tsakali, E., Chatzilazarou, A., Houhoula, D., Koulouris, S., Tsaknis, J., Van Impe, J. (2019). A rapid HPLC method for the determination of Lactoferrin in milk of various species. *Journal of Dairy Research* 2019 May;86(2):238-241. doi: 10.1017/S0022029919000189.
29. Houhoula, D., Papatheodorou, S.A., Moschou D., Pappa S., Tsaatazoglou N., Koussisis, S., Tsaknis, J., Lougovois, V., Van Impe, J., Tsakali, E. Evaluation of a Real Time PCR assay and a ELISA method for the Detection of walnuts and almonds allergen traces in food products. *Journal of Food Research* Vol. 8, No. 3, June 2019.
30. D Karakalpakis, E Charvalos, D Houhoula, T. Pittaras and K. Pappa. 2018. Fatal Case of Early Onset Group B Streptococcal Infection in One of the Neonates of a Di-Chorionic/Di-Amniotic Gestation: is Microbiological Screening. Enough for Prevention? *Journal of Gynecology and Neonatal* Vol. 2 Issue 1 1-4.
31. Anthimia Batrinou, Irimi Strati, Dimitra Houhoula, Ioannis Tsaknis, Vassilia Sinanoglou. 2019. DNA based methods for authentication of olive oil (accepted).
32. Theofania Tsironi, Vladimiro Lougovois, Vassiliki Nefeli Simou, Afrodite Mexi, Stamatios Koussisis, Efstathia Tsakali, Spiridon Andreas Papatheodorou, Valentini Stefanou, Jan Van Impe, Dimitra Houhoula. 2019. Next Generation Sequencing (NGS) for the determination of fish flesh microbiota 2019 *Journal of Food Research* vol 8 (4) pp 101-110
33. Efstathia Tsakali , Christina Agkastra, Christina Koliaki, Dimitrios Livanios, Spiridon Andreas Papatheodorou, Valentini Stefanou Spiridon Koulouris, Stamatios Koussisis, Jan Van Impe and **Dimitra Houhoula**. Milk adulteration: Detection of bovine milk in caprine dairy products by PCR 2019 *Journal of Food Research* Vol 8 (4) p52-57.
35. Theofania Tsironi, Dimitra Houhoula, Petros Taoukis. Hurdle technology for fish preservation *Aquaculture and Fisheries*. 2020.
36. Anthimia Batrinou, Dimitra Houhoula, Efstathia Papageorgiou. Rapid detection of mycotoxins on foods and beverages with enzyme linked immunosorbent assay 2020, *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods* vol 12 (1) pp 40-49.

37. Despina Vougiouklaki, Dionysios Antonopoulos, Stella Allexeli, Dimitra Houhoula. Identification of Polymorphisms of Gene CSN2 of B Casein in Greek Cow Breeds (Holstein) by Restriction Fragment Length Polymorphism. *Journal of Agricultural Science* 12 (11) 2020.
38. Eleni Spanea, Theofania Tsironi, Efstathia Tsakali, Anthimia Batrinou, Valentina Stefanou, Dionisios Antonopoulos, Stamatios Koussissis, John Tsaknis, Jan Van Impe, Dimitra Houhoula. Evaluation of a Real Time PCR Assay Method for the Detection of Genetically Modified Organisms in Food Products. *Journal of Food Research* 9 (2) 2020.

15. ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. Theodoropoulou A, D. Houhoula, Zarodimos I, Salika A and A. Valavanidis. A study of hydroxyl radicals generated by fibrous and non-fibrous dusts due to air pollution. 1st Panhellenic Meeting of Free Radicals and Oxidation Stress. Ioannina, Greece, 1998.
2. Oreopoulou V, J. Yannikis, J. Protogeras, D.P. Houhoula and C. Tzia. Antioxidant from *Salvia triloba*. 2nd Meeting of the European Section of American Oil Chemists' Society, Cagliari, Italy (1998).
3. D.P. Houhoula, V Oreopoulou and C. Tzia. Thermooxidative alterations of cottonseed oil and the effect of oregano. ICEF8: Eighth International Congress of Engineering and Food, Puebla, Mexico (2000).
4. D.P. Houhoula, V Oreopoulou and C. Tzia. Antioxidative efficiency of oregano extracts on storage of fried products. 92nd AOCS American Oil Chemists' Society Annual Meeting & Expo, Minneapolis, Minnesota, USA, (2001).
5. Δ. Χούχουλα, Κ. Τζιά Β. Ωραιοπούλου. Κινητική μελέτη θερμοοξειδωτικής αλλοίωσης βαμβακελαίου κατά το τηγάνισμα. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Αθήνα, Ελλάδα, (2001).
6. C. Tzia and D.P. Houhoula. Safety of fried foods and HACCP. 17th International Congress of Nutrition, Vienna, Austria (2001).

7. D.P. Houhoula, V. Oreopoulou and C. Tzia. Study of the alterations of cottonseed oil during frying and the effect of extracts of oregano. 17th International Congress of Nutrition, Vienna, Austria (2001).
8. D.P. Houhoula, J. Papaparaskevas, S. Nikolaou, E. Vogiatzakis, N.J. Legakis and L.Zerva. The DNA extraction method critically affects PCR sensitivity for the diagnosis of tuberculosis. 2nd Balkan Conference of Microbiology, Thessaloniki, Greece, (2001).
9. Δ.Π. Χούχουλα, Ι. Παπαπαρασκευάς, Σ. Νικολάου, Ε. Βογιατζάκης, Ν.Ι. Λεγάκης και Λ. Ζέρβα. Η μέθοδος εκχύλισης του DNA καθορίζει την ευαισθησία της Μοριακής Διάγνωσης της φυματίωσης. 20^ο Εθνικό Συνέδριο Μικροβιολογίας, 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ιατρικής Βιοπαθολογίας, Αθήνα, Ελλάδα, (2002).
10. D.P. Houhoula, J. Papaparaskevas, S. Nikolaou, E. Vogiatzakis, N.J. Legakis and L.Zerva. The DNA extraction method critically affects PCR sensitivity for the diagnosis of tuberculosis. 12th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, Milan, Italy, (2002).
11. D.P. Houhoula, J. Papaparaskevas, S. Nikolaou, E. Vogiatzakis, N.J. Legakis and L.Zerva. Evaluation and Optimization of three DNA extraction methods for the Molecular Diagnosis of Tuberculosis. 23rd Annual Congress of the European Society of Mycobacteriology, Dubrovnik, Croatia (2002).
12. Δ. Π. Χούχουλα, Κ. Τζιά και Β. Ωραιοπούλου. Αντιοξειδωτική δράση της ρίγανης κατά τη διάρκεια τηγανίσματος και κατά τη διάρκεια αποθήκευσης τηγανισμένης πατάτας. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πάτρα, Ελλάδα, (2003)
13. Papaparaskevas J, M. Papadimitriou D.P.Houhoula, G. Saroglou, N.J Legakis and L. Zerva. Rulling out *Bacillus anthracis*: Evaluation of methology. 13th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, Glasgow, U.K (2003).
14. D.P. Houhoula, E. Balis, J. Papaparaskevas, N.J. Legakis and L.Zerva. Detection of Chlamydia pneumoniae in respiratory tract specimens by PCR: evaluation of methology. 13th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, Glasgow, U.K (2003).

15. Δ.Π. Χούχουλα, Ε. Μπαλής, Ι. Παπαπαρασκευάς, Ν.Ι. Λεγάκης και Λ. Ζέρβα. Ανίχνευση Chlamydia pneumoniae με PCR σε δείγματα του αναπνευστικού συστήματος: αξιολόγηση μεθοδολογίας. 29^ο Πανελλήνιο Ιατρικό Συνέδριο, Αθήνα, Ελλάδα, (2003).
16. Α. Φλούντζη, Δ.Χούχουλα, Ν.Λεγάκης και Λ. Ζέρβα. Έλεγχος ποιότητας στην Μοριακή Διάγνωση της Φυματίωσης. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ιατρικής Βιοπαθολογίας, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα (2004).
17. Flountzi A, D. Houhoula, A. Priftis, L. Zerva and N. Legakis. Quality assurance in molecular diagnosis of tuberculosis 14th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, Prague/ Czech Republic (2004).
18. Skarmoutsou N, Ε. Faviou, S Nikolaou, Η Fakiri, Α Skroubelou, C Vletsas, V Tamvakis, Ε Papafragas, V Sgountzos, Α Papavassiliou, S Kanavaki, D. Houhoula, N. Legakis and L.Zerva. Epidemiology of Pulmonary Tuberculosis In Athens, Greece. 25th Annual Congress of the European Society of Mycobacteriology, Sardinia, Italy (2004).
19. Ν. Σκαρμούτσου, Ε. Φαβίου, Γ. Βουρλή, Ε. Φακίρη, Σ. Νικολάου, Χ. Βλέτσας, Β. Ταμβάκης, Ε. Παπαφράγκας, Σ. Καναβάκη, Δ. Χούχουλα, Κ. Μασσέλου, Κ. Ταρπατζή, Ν. Λεγάκης, Λ. Ζέρβα. Η επιδημιολογία της φυματίωσης στην Αττική. 2^ο ετήσιο επιστημονικό συνέδριο ιατρικής σχολής, Αθήνα (2005).
20. Δ Τσιμογιάννης, Μ Σταυρακάκη, Γ Κουρή, Α Λάμπα, Δ Χούχουλα, Σ Κιόκias, Β Ωραιοπούλου. Αντιοξειδωτική δράση φλαβονοειδών και παραλαβή τους από αρωματικά φυτά. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Euro Fed Lipid (Σύγχρονες Τάσεις στο τομέα των λιπών και ελαίων), Αθήνα Ελλάδα (8-9 Ιουνίου 2005).
21. Δ Χούχουλα, Β Ωραιοπούλου. Προρρητική μελέτη της οξειδωτικής αλλοίωσης των τσιπς κατά την αποθήκευση. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Euro Fed Lipid (Σύγχρονες Τάσεις στο τομέα των λιπών και ελαίων), Αθήνα Ελλάδα (8-9 Ιουνίου 2005).
22. Skarmoutsou N, D. Houhoula Ε. Faviou, Η Fakiri, S Nikolaou, C Vletsas, W Tamvakis, Ε Papafragas, S Kanavaki, Κ Masselou, Α Tarpatzi, N. Legakis and L.Zerva. Pulmonary tuberculosis among inpatients in Greece and report of an outbreak. 26th Annual Congress of the European Society of Mycobacteriology, Istanbul Turkey (June 26-29, 2005).

23. A. Katsandri, D.P. Houhoula, GL Petrikos, NJ Legakis, J Papaparaskevas, A Pantazatou, A Avlamis. High incidence of moxifloxacin resistance among *Bacteroides spp.* Isolates in Greece. Results from the Hellenic Study Group on Gram-Negative Anaerobic-Bacteria. 16th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, Nice France (1-4 April 2006).
24. Α. Κατσανδρή, Α Πανταζάτου, Γ Θωμόπουλος, Γ Πετρίκος, Δ Χούχουλα, Ι Παπαπαρασκευάς, ΝΙ Λεγάκης και Α. Αυλάμη. Λοιμώξεις από πολυανθεκτικά στελέχη *Bacteroides fragilis* group. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ιατρικής Βιοπαθολογίας, Αθήνα, Ελλάδα (12-15 Απριλίου 2006).
25. Α. Κατσανδρή, Δ Χούχουλα, Ι Παπαπαρασκευάς, Α Πανταζάτου, Σ Νεοφώτιστου, Α. Αυλάμη και ΝΙ Λεγάκης. Υψηλά ποσοστά αντοχής στην Μοξιφλοξασίνη σε στελέχη *Bacteroides spp.* 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ιατρικής Βιοπαθολογίας, Αθήνα, Ελλάδα (12-15 Απριλίου 2006).
26. Ε Παπαδογεωργάκη, Ι Παπαπαρασκευάς, Θ Πιταράς, Δ Χούχουλα, Ε Φραγκούλη, Ν Λεγάκης. Ψευδώς αρνητικά αποτελέσματα με μοριακή τεχνολογία σε ουρηθρήτιδα από *Chlamydia trachomatis*: αναφορά περίπτωσης. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ιατρικής Βιοπαθολογίας, Αθήνα, Ελλάδα (12-15 Απριλίου 2006).
27. Τ. Pittaras, DP Houhoula, J Papaparaskevas, E Frangouli, NJ Legakis and H Papadogeorgakis. Detection of *Chlamydia trachomatis* in symptomatic male patients using samples from four different anatomic sites with nucleic acid amplification tests-NAAT's. 15th Congress of the European Academy of Dermatology and Venereology. Ρόδος, Ελλάδα (4-8 Οκτωβρίου).
28. D.P. Houhoula, A. Siatelis, N.J. Legakis, A. Tsakris, and J. Papaparaskevas. Evaluation of Real-Time PCR assays, based in molecular beacon technology, for detection and quantification of *Mycobacterium tuberculosis* DNA. 17th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, Munich/Germany (31-3 April 2007).
29. Θ Πιταράς, Δ Χούχουλα, Ι Παπαπαρασκευάς, Ν Λεγάκης, Α. Κατσάμπας, Ε Φραγκούλη και Ε Παπαδογεωργάκη. Διερεύνηση μη επεμβατικών δειγμάτων για τον έλεγχο της λοίμωξης από *Chlamydia trachomatis*. 9^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Δερματολογίας και Αφροδισιολογίας, Αθήνα 14-17 Ιουνίου 2007.

30. J. Papaparaskevas, A. Siatelis, D.P. Houhoula, C Constantinides and A. Tsakris. PCR based detection of Bacillus Calmette-Guerin in clinical specimens following intravesical immunotherapy for bladder carcinoma. 48th ICAAC/IDSA 46th Annual Meeting, Washington DC- 25-28 Οκτωβρίου 2008.
31. Δ. Χούχουλα, Σ. Κοντελής, Δ. Κίζης, Ν. Πόγγας, Μ. Μπρατάκος, Κ. Χαρβάλου, Σ. Κουσίσης. Εφαρμογή γονοτυπικής ανάλυσης με την μέθοδο Multiple Locus Variable number of tandem repeat (MLVA) σε στελέχη *Listeria Monocytogenes* απομονωμένα από διατροφικά και κλινικά δείγματα. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων ΕΕΧ και ΠΣΧΜ 15-17 Οκτωβρίου 2009 Ρέθυμνο.
32. D.Houhoula, A.Batrinou, M. Athanasopoulou, G. Malogiannis, E. Nikolaidis K. Sflomos and S. Koussisis. Quantitation of Aflatoxins Ochratoxins A and Fumonisin with the direct competitive ELISA in foods. EUROFOODCHEM XVII, 7-10 Μαΐου 2013, Istanbul, Turkey.
33. A.Batrinou D.Houhoula, K. Sigala, C. Proestos, K. Sflomos. Effect of gamma irradiation on the allergenicity of Macadamia nuts. EUROFOODCHEM XVII, 7-10 Μαΐου 2013, Istanbul, Turkey.
34. D.P. Houhoula, A. Batrinou, P. Chaniotis, L. Grafas, D. Kizis, V.R. Kyra, V.P. Lougouis and S. Koussisis. Quantification of Aflatoxins in foods, using the direct competitive ELISA technique. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων 11-13 ΜΕC Παιανίας 2013, Αθήνα.
35. D.P. Houhoula, V. Apostolou, N. Lazana, E. Siskos, D. Toulis, V.R. Kyra, V.P. Lougouis. Detection of escolar (*Lepidocybium flavobrunneum*) in commercialized minced fish products by a PCR-RFLP technique. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων 11-13 ΜΕC Παιανίας 2013, Αθήνα.
36. D.P. Houhoula, A. Batrinou, G. Giannakis, K. Filios, E. Siskos, D. Toulis, V.R. Kyra and V.P. Lougouis. Histamine levels in commercial cured and canned fish products commonly consumed in Greece. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων 11-13 ΜΕC Παιανίας 2013, Αθήνα.
37. D.P. Houhoula, P. Dimitriou, G. Mengezi, V.R. Kyra, V.P. Lougouis. Quantification of parvalbumin in commercially important seafood species,

- using real time PCR. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων 11-13 ΜΕC Παιανίας 2013, Αθήνα.
38. I. Kiritsi, A. Papanastasiou, C. Bourdi, P. Galafti, S. Koussissis, and D.P. Houhoula. Development of a Real Time PCR for the Detection of Potentially Allergenic Trace Amounts of Peanuts and Hazelnuts in Processed Foods. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων 11-13 ΜΕC Παιανίας 2013, Αθήνα.
39. V. Belsis, K. Lagou, M. Varvaresou, P. Platara, M. Kollia, L. Georgopoulos, S. Koussissis, and D.P. Houhoula. Development a PCR for the detection of allergenic trace amounts of sesame and Hazelnut in processed foods. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων 11-13 ΜΕC Παιανίας 2013, Αθήνα.
40. Kizis D, .Gallou C, .Houhoula D, Koussissis S. Detection of genetically modified maize lines in packed foodstuffs containing processed corn. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων 11-13 ΜΕC Παιανίας 2013, Αθήνα.
41. Kizis D, Houhoula D, Banilas G, Christidis S, Livaditi L, Koussissis S Olive fruit respiration study under hypoxia and hyperoxygenation conditions. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων 11-13 ΜΕC Παιανίας 2013, Αθήνα.
42. Μπατρίνου Α, Χούχουλα Δ, Καμπανοπούλου Μ, Μακρυγιάννης Κ, Μαρκάκη Π. Ανίχνευση αφλατοξίνης με ταχεία ανοσοαναλυτική μέθοδο σε καρκεύματα της Ελληνικής αγοράς. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων 11-13 ΜΕC Παιανίας 2013, Αθήνα.
43. Δ. Χούχουλα, Ι. Παπαπαρασκευάς, Σ. Κοντελής, Σ. Κουσίσης. Κ. Κωνσταντόπουλος, Α. Τσακρής και Α. Χαρβάλου. Νανοσωματίδια Χρυσού για την ταυτοποίηση των παθογόνων *Staphylococcus aureus* και *Listeria monocytogenes*. 40^{ου} Πανελλήνιου Ιατρικού Συνεδρίου, Αθήνα, Μάιος 2014.
44. Ι. Παπαπαρασκευάς, Δ. Χούχουλα, Σ. Κοντελής, Α. Δαρζέντα, Α. Φάρκα, Χ. Σπύρου, Μ. Ζιάκα, Σ. Κουσίσης, Α. Τσακρής και Α. Χαρβάλου. Εξέλιξη πρωτοκόλλου βασισμένου σε νανοσωματίδια χρυσού για την ταυτοποίηση

- των παθογόνων *Staphylococcus aureus* και *Listeria monocytogenes*. 8^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ιατρικής Βιοπαθολογίας, Αθήνα (29-31 Μαΐου 2014).
45. D.P. Houhoula, J Papaparaskevas, S. Konteles, A. Dargenta, A. Farka, C. Spyrou, M. Ziaka, S. Koussisis and E. Charvalos. Gold nanoprobe assay for the identification of foodborn pathogens such as *Staphylococcus aureus* and *Listeria monocytogenes*. *International Conference on Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry 29-31 January 2015 Dubai*.
46. J Papaparaskevas, D.P. Houhoula, H. Malkawi, K. N. Elshuraydeh, M. R. Hassuneh, S. Konteles, S. Koussisis M.-P. Mingeot-Leclercq and E. Charvalos. Detection of *S aureus* in blood cultures and milk using antibody conjugated superparamagnetic nanoparticles and conventional PCR. *International Conference on Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry 29-31 January 2015 Dubai*.
47. Δ. Χούχουλα, Ι. Παπαπαρασκευάς, Κ. Ζάτσου, Ν. Νικολάρας, Η. Malkawi, Ρ.Μ. Mingeot-Leclercq, Α. Τσακρής και Α. Χαρβάλου. Μαγνητικά νανοσωματίδια χρυσού ως μέθοδος εμπλουτισμού του κλινικού δείγματος στην διαδικασία μοριακής ανίχνευσης των παθογόνων *Staphylococcus aureus* και *Salmonella enteritidis*. 7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κλινικής Μικροβιολογίας Αθήνα (25-28 Φεβρουαρίου 2015).
48. J. Papaparaskevas, D. Houhoula, K. Zatsou N. Nikolaras, H. Malkawi M.P. Mingeot-Leclercq, A. Tsakris and E. Charvalos Magnetic nanoparticle-enhanced PCR for the detection and identification of *Staphylococcus aureus* and *Salmonella enteritidis*. 26th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, Copenhagen Denmark, 25-28 April.
49. E. Tsakali · K. Stamatopoulos A. Kitsou ·D. Houhoula S. Koulouris I. Tsaknis J. Van Impe A. Chatzilazarou .Determination of Lactoferrin in milk of various species by RP-HPLC. FABI 2015 _29-30 May 2015, Mykonos.
50. Dimitra. Houhoula, Vasiliki. Kousi, Ilias Anastasopoulos Spyros. Konteles, Vladimiro Lougovois, Konstantinos Sflomos and Joseph Papaparaskevas Prevalence of *Listeria monocytogenes* in domestic refrigerators in Greece. FABI 2015 _29-30 May 2015, Mykonos.

51. Olga Gortzi, Efstathia Tsakali, Arhontoula Chatzilazarou, Dimitra Houhoula, I. Tsaknis, Konstantinos Sflomos and Anna Galidi. e-food science project: Bio-functional foods. FABE 2015 _29-30 May 2015, Mykonos.
52. D.P. Houhoula, J Papaparaskevas, K. Zatsou ,N. Nikolaras, S. Konteles, S. Koussisis and E. Charvalos. Detection of *S aureus* in milk and *S. enteritidis* in meat broth using antibody conjugated paramagnetic nanoparticles and conventional PCR FABE 2015 _29-30 May 2015, Mykonos.
53. D.P. Houhoula, J Papaparaskevas, E. Passa, P. Dafereras S. Konteles, A. Polydera, S. Koussisis and E. Charvalos Gold nanoprobess assay for the identification of foodborn pathogens such as *Listeria monocytogenes* FABE 2015 _29-30 May 2015, Mykonos.
54. Dimitra Houhoula, Stamatis Katakis, Vladimiros Lougovois, Vassiliki Kyrana and Konstantinos Sflomos Detection of adulteration of meat products contaminated with pork meat with Real Time PCR. FABE 2015 29-30 May 2015, Mykonos.
55. Dimitra P. Houhoula · Meropi Kouzidou · Konstantinos Tzogias · Vladimiros Lougovois · John Tsaknis · Konstantinos Sflomos. Gold nanoparticles sensor for the detection of adulteration of meat products contaminated with horse meat FABE 2015 29-30 May 2015, Mykonos.
56. Vassilia J Sinanoglou · Dimitra P Houhoula · Vasiliki R Kyrana · Vladimiros P Lougovois · Characterization of visceral oils from conventional and organically farmed Sparus aurata, Dicentrarchus labrax and Diplodus puntazzo. 9th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications. 20-24 September 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts p. 30 (P1-27).
- 57.D. Houhoula · M. Karalexi · J. Papadopoulos · E. Tsakali · P.A. Bekri · F. Chrysoulaki · A. Daskalaki · A. Papadopoulou · B. Boutopoulou · S. Tsampouri · V. Gkergkis · C. Priftis Detection of allergens in breast milk (precursor communication). 6ο Πανελλήνιο Παιδοαλλεργιολογικό Συνέδριο 9-11 Οκτωβρίου 2015.
- 58.L. Atsaros · N. Genaris · E. Tsakali · V. Kyrana · S. Koussisis · V. Lougovois · J. Tsaknis · D. Houhoula Determination of the probiotic bacterial diversity in

- breast milk of healthy women by quantitative real-time PCR. Conference Programme SCience in TEchnology SCinTE 2015 Αθήνα 5-7 Νοεμβρίου.
59. D.P. Houhoula, M. Kouzilou, K. Tzogias, V. Lougovois , J. Tsaknis and K. Sflomos Gold Nanoparticles Sensor for the detection of adulteration of meat products contaminated with horse meat. Conference Programme SCience in TEchnology SCinTE 2015 Αθήνα 5-7 Νοεμβρίου.
60. Dimitra Houhoula L. Atsaros Nikolaos Genaris D. Kassavita V. Kyrana S. Koussisis Vladimiros Lougovois John Tsaknis Jan F.M. Van Impe Efstathia Tsakali Determination of the probiotic bacterial diversity of breast milk of healthy women by quantitative real-time PCR. 30th EFFoST International Conference; Vienna November 2016.
- 61.62. E. Tsakali · K. Stamatopoulos A. Kitsou · D. Houhoula S. Koulouris I. Tsaknis J. Van Impe A. Chatzilazarou .A RP-HPLC method for the detection and quantification of Lactoferrin in milk of various species 30th EFFoST International Conference; Vienna November 2016.
63. D. Houhoula J. Papaparaskevas, , K. Zatsou N. Nikolaras, S. Konteles, E. Tsakali, S. Koussisis, Vladimiros Lougovois, A. Polydera H. Stamatis, Jan F.M. Van Impe and E. Charvalos. Magnetic particles-enhanced conventional PCR for the detection and identification of S. aureus in milk and S. enteritidis in meat broth. 30th EFFoST International Conference; Vienna November 2016.
64. D. Houhoula, E. Spanea, S. Koussisis, Vladimiros Lougovois, E. Tsakali and Jan F.M. Van Impe A conventional PCR assay for the detection of genetically modified soy and maize in Greek products. 30th EFFoST International Conference; Vienna November 2016.
65. D. Houhoula, D. Livanios, N. Solomakos, S. Koulouris, J. Tsaknis, S. Koussisis, V. Lougovois, E. Tsakali and Jan F.M. Van Impe Use of Real Time PCR in the detection of fraud in goat's dairy products. 30th EFFoST International Conference; Vienna November 2016.
66. Dimitra P. Houhoula · Meropi Kouzilou · Konstantinos Tzogias · Vladimiros Lougovois · John Tsaknis · Konstantinos Sflomos. Sustainable and effectual

- gold nanoparticle sensor for adulteration screening of horse meat in meat products 30th EFFoST International Conference; Vienna November 2016.
67. Theofania Tsironi, Vladimiros Lougovois, Stamatis Koussissis and Dimitra Houhoula. Next Generation Sequencing (NGS) for the determination of pathogenic bacteria in greek fisheries. Aquaculture europe 2017 International conference and exposition October 17-20 2017 Dubrovnik Croatia.
68. E. Tsakali, S. Koulouris, Eudokia Mastoraki, Sotiria Psarrou, Dimitris Timbis,, D. Houhoula, J. Tsaknis, and Jan F.M. Van Impe. The role of milk composition and packaging on the microbiological stability of white soft cheese 09/2017, Conference: 10th International Conference on Predictive Microbiology in Food (ICPMF), Cordoba, Spain.
69. Dimitra Houhoula, Stelios Karavis, V. Papastathis, A. Hatzikonstantinou, Vladimiros Lougovois, John Tsaknis, Jan F.M. Van Impe Efstathia Tsakali A. Polydera and H. Stamatis. Antibacterial properties of phenolic compounds from olive leaves against Salmonella enteritidis 30th EFFoST International Conference; Vienna November 2016.
70. Theofania Tsironi, Vassiliki Nefel Simou, Afrodite Mexi, Lougovois Vladimiros, Koussissis Stamatis and Dimitra Houhoula Next Generation Microbiological Risk Assessment: Next Generation Sequencing (NGS) for the Determination of Fish Flesh Microbiota. 10th biennial **FOODSIM2018**, April 8-12, 2018, Ghent, Belgium Leuven Research Centre.
71. Pantelis Stathopoulos, Dimitra Houhoula, Dimitris Timpis, Spiridin Konteles and Efstathia Tsakali Growth/No Growth Models of Different Stress adopted and Non Adopted Listeria Monocytogenes Strains. 10th biennial **FOODSIM2018**, April 8-12, 2018, Ghent, Belgium Leuven Research Centre.
72. Δέσποινα Βουγιουκλάκη, Διονύσης Αντωνόπουλος, Δήμητρα Χούχουλα, **Γονιδιακοί πολυμορφισμοί της β-καζεΐνης σε ελληνικές φυλές αγελάδων (Holstein)**, Στα πλαίσια του 13ου Μακεδονικού Συνεδρίου Διατροφής και Διαιτολογίας που διεξήχθη 26 Σεπτεμβρίου 2020 (Διαδικτυακό Συνέδριο).
73. Επίδραση της καραντίνας στην εκπαιδευτική, διατροφική και αθλητική δραστηριότητα στους έλληνες φοιτητές, Ελένη Ρούτση, Θεοφανία Τσιρώνη, Μιχάλης Παπαπάνου, Αικατερίνη Χαρβάλου, Χαράλαμπος Ρηγόπουλος,

- Δέσποινα Βουγιουκλάκη, Σπύρος Παπαθεοδώρου, Αλίκη Τσάκνη, Βασιλεία Σινάνογλου, Ιωάννης Τσάκνης, Δήμητρα Χούχουλα, Στα πλαίσια του 13ου Μακεδονικού Συνεδρίου Διατροφής και Διαιτολογίας που διεξήχθη 26 Σεπτεμβρίου 2020 (Διαδικτυακό Συνέδριο).
74. Αλίκη Τσάκνη, Αρχοντούλα Χατζηλαζάρου, Μιχάλης Κουραπίδης, Δήμητρα Χούχουλα. Μελέτη αντιοξειδωτικής και αντιμικροβιακής δράσης φυσικών εκχυλισμάτων. Προσδιορισμός βιοδραστικών ενώσεων. Στα πλαίσια του 13ου Μακεδονικού Συνεδρίου Διατροφής και Διαιτολογίας που διεξήχθη 26 Σεπτεμβρίου 2020 (Διαδικτυακό Συνέδριο).
75. Anthimia Batrinou, Efstathia Tsakali, Dimitra Houhoula and Dimitrios Timpis Non-Culturable Salmonella Enterica Ser. Typhimurium in Foods in Simulated Gastric and Enteric Fluid by Flow Cytometry. **FOODSIM2020**, September 6-10, 2020, Ghent, Belgium Leuven Research Centre.
76. Ioannis Dimou, Ekaterini Samioti, Dionisis Antonopoulos, Dimitrios Vourvidis, Anna Kyrma Anthimia Batrinou, Spiridon Konteles, Valentini Stefanou, Spiridon Papatheodorou, Efstathia Tsakali and Dimitra Houhoula. **Detection of Brucella spp. in Milk and Blood Samples of Ruminants Animals by PCR** . **FOODSIM2020**, September 6-10, 2020, Ghent, Belgium Leuven Research Centre.
77. **Effect of Temperature and Delayed Packaging on The Shelf Life of late Crop Greek Peaches and Nectarines**. Efstathia Tsakali, Melina Aroni, Mavra Marouda, Anastasia Kanellou, John Tsaknis, Dimitra Houhoula, Spiridon Konteles and Dimitrios Timpis. **FOODSIM2020**, September 6-10, 2020, Ghent, Belgium Leuven Research Centre.

16. ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΗΜΕΡΙΔΩΝ-ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

1. Παρακολούθηση του 16^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Χημείας με θέμα «ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΖΩΗΣ» που οργανώθηκε υπό την Ένωση Ελλήνων Χημικών και του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Αθηνών, 5-8 Δεκεμβρίου 1995.
2. Παρακολούθηση του 2nd Meeting of the European Section of American Oil Chemists' Society, Cagliari, Italy (1998).

3. Παρακολούθηση της Ημερίδας Μηχανικής Τροφίμων που οργανώθηκε από το Τμήμα των Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου, 22 Οκτωβρίου 1998
4. Παρακολούθηση του 17th International Congress of Nutrition, Vienna, Austria (2001).
5. Παρακολούθηση του 20^{ου} Εθνικού Συνεδρίου Μικροβιολογίας, 2^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Ιατρικής Βιοπαθολογίας, Αθήνα, Ελλάδα, (2002).
6. Συμμετοχή στο Κλινικό Φροντιστήριο με θέμα «Η Συμβολή της Μοριακής Βιολογίας στους Τέσσερεις Εργαστηριακούς κλάδους» που έγινε στα πλαίσια του 20^{ου} Εθνικού Συνεδρίου Μικροβιολογίας-2^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Ιατρικής Βιοπαθολογίας, Αθήνα, Ελλάδα, 14 Μαρτίου 2002.
7. Παρακολούθηση του 12th European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, Milan, Italy, (2002).
8. Παρακολούθηση του 1^{ου} Εθνικού Συνεδρίου Κλινικής Μικροβιολογίας-7^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Νοσοκομειακών Λοιμώξεων και Υγιεινής.
9. Παρακολούθηση του 4^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής, Πάτρα, Ελλάδα, (2003).
10. Παρακολούθηση Εκπαιδευτικού Προγράμματος χρήσης της Real Time PCR (Smart Cycler II).
11. Παρακολούθηση του 31^{ου} Πανελληνίου Ιατρικού Συνεδρίου, Μάϊος 2005.
12. Παρακολούθηση της 5^{ης} Επιστημονικής Εκδήλωσης "ΙΑΤΡΙΚΕΣ ΗΜΕΡΕΣ ΝΑΞΟΥ", Νάξος 24-27 Αυγούστου 2006.
13. Παρακολούθηση του 6^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής, Αθήνα, Ελλάδα, (2007).
14. Παρακολούθηση της Ημερίδας με θέμα: «Ασφάλεια Τροφίμων και Ποτών-Ελαχιστοποίηση κινδύνων κατά την Διακίνηση τους και Αποθήκευσή τους. Αθήνα (2009).

17. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

- ❖ Αγγλικά (Πολύ καλά)
- ❖ Γαλλικά (Πολύ καλά)

18. ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ

- ❖ Άριστη γνώση χειρισμού Ms Office (Word, Excel, Powerpoint).
- ❖ **Κάτοχος ECDL** (European Computer Driving Licence) Core Certificate, επιτυχία σε όλες τις ενότητες (7) που απαιτούνται για την έκδοση του πιστοποιητικού.