

## **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ**

**Δρ. Παπαδοπούλου Όλγα, ΓΕΩΠΟΝΟΣ**

[olga\\_papadopoulou@outlook.com](mailto:olga_papadopoulou@outlook.com)

### **1. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ**

#### **1.1. ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ (1999-2005)**

Πτυχίο ενιαίου κύκλου σπουδών – integrated master της Σχολής Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, του Τμήματος Γεωπονίας, με κατεύθυνση **Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων** με βαθμό “Λίαν Καλώς” (6,53)

#### **1.2. ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ (2005-2007)**

Μεταπτυχιακό δίπλωμα ειδίκευσης στο τμήμα Χημείας με τίτλο “**Επιστήμη τροφίμων και διατροφή**” κατεύθυνση **Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων** βαθμός “Λίαν καλώς” (8,39)

#### **1.3. ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ (2008-2013)**

Διδάκτορας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στο γνωστικό αντικείμενο: “**Μικροβιολογία Τροφίμων**” με θέμα “**Εκτίμηση της ποιότητας κρέατος με σύγχρονες μεθόδους**”, βαθμός “Άριστα” (10)

### **2. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ**

**2.1. Αγγλικά:** Certificate of Proficiency in English, *University of Michigan*

**2.2. Γερμανικά:** Zertifikat “Deutsch als Fremdsprache”, Goethe-Institut

### **3. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ-ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ**

- Εκπαίδευση σε μοριακές τεχνικές στο Πανεπιστήμιο του Τορίνο (Ιταλία), στο εργαστήριο Di.Va.P.R.A. - Microbiology and food technology sector, υπό την επίβλεψη του καθηγητή Luca Simone Cocolin (25.2-30.3.2011).
- Traditional United Europe Food, Σύγχρονες μέθοδοι εκτίμησης της αλλοίωσης και ασφάλειας τροφίμων. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (24.2.2010).
- ΑΝΩΤΑΤΗ ΣΧΟΛΗ ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ (ΑΣΠΑΙΤΕ)  
Ετήσιο Πρόγραμμα Παιδαγωγικής Κατάρτισης, Πιστοποιητικό Παιδαγωγικής και Διδακτικής Επάρκειας (βαθμός «Άριστα» [8,9], 2015-2016).
- Εκπόνηση μεταπτυχιακής διατριβής στο πρόγραμμα (μη έμμισθη εργασία) **Traditional United Europe Food**- Παραδοσιακά Ευρωπαϊκά Τρόφιμα (**TRUEFOOD**) (FP6: FOOD -CT-2006-016264).  
Επιστημονικός υπεύθυνος: **Καθ. Γ.-Ι. Νυχάς**

- Σκοπός του προγράμματος ήταν η εισαγωγή κατάλληλων καινοτομιών στη βιομηχανία παραγωγής παραδοσιακών τροφίμων (μεταποιημένων προϊόντων κρέατος και τυριών), ώστε να διατηρηθεί και να αυξηθεί η ποιότητα, η ασφάλεια και η ανταγωνιστικότητα των εν λόγω προϊόντων. Συμμετοχή στο πρόγραμμα ως μεταπτυχιακή φοιτήτρια για την εκπόνηση της μεταπτυχιακής εργασίας με θέμα τη μελέτη της ποιότητας και της ασφάλειας μαλακών Ελληνικών τυριών (άλμης, τυριά τυρογάλακτος και αλειφόμενα). Η εργασία “εφαρμογή μοντέλου τεχνητής νοημοσύνης (τεχνητά νευρωνικά δίκτυα) για τη μελέτη της επιβίωσης του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* σε παραδοσιακό αλειφώδες λευκό τυρί «Κατίκι» Δομοκού” οδήγησε στη συμμετοχή στο διαγωνισμό του ιδρύματος Αριστείδης Δασκαλόπουλος και την επιλογή της εργασίας ανάμεσα στις 5 πρώτες (09.2006-08.2007).

#### **4. ΕΜΜΙΣΘΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

##### **4.1. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΩΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ ΣΕ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

**4.1.1. 01.03.2008- 30.10.2008: ProSafeBeef-Advancing Beef Safety and Quality Through Research and Innovation. Έλεγχος της ασφάλειας βοδινού κρέατος. (ProSafeBeef) (FP6: Food-CT-2006-36241).**

**Φορέας χρηματοδότησης:** Ευρωπαϊκή Ένωση (FOOD-CT-2006-36241) **Φορέας υλοποίησης:** Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών – Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων. **Επιστημονικός υπεύθυνος:** Καθ. Γ.-Ι. Νυχάς. **Επιστημονικός υπεύθυνος:** Καθ. Γ.-Ι. Νυχάς

**4.1.2. 01.11.2008-31.03.2011: SYMBIOSIS. A Scientific sYnergisM of nano-Bio-Info-cOgni Science for an Integrated system to monitor meat quality and Safety during production, storage, and distribution in the European Union (SYMBIOSIS-EU) (FP7: 211638).**

**Φορέας χρηματοδότησης:** Ευρωπαϊκή Ένωση

**Φορέας υλοποίησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ινσ/το Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Χ. Τάσσου

##### **4.2. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΩΣ ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΑΣ ΣΕ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

**4.2.1. 01.01.2014-30.06.2015: ProBioDairyMeat. “Λειτουργικά γαλακτοκομικά προϊόντα και προϊόντα κρέατος υψηλής προστιθέμενης αξίας, ζυμούμενα ή εμπλουτισμένα με νέους προβιοτικούς μικροοργανισμούς απομονωμένους από παραδοσιακά Ελληνικά προϊόντα – PROBIODAIRYMEAT (ΣΥΝ2011\_2\_571).**

**4.2.2. 10.04.2016-10.10.2016: Διερεύνηση και αξιολόγηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών γάλακτος στις περιοχές αρμοδιότητας του ΕΠΓ Δυτικής Ελλάδας & Πελοποννήσου**

**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ»

**Φορέας υλοποίησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ινσ/το Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Ν. Χωριανόπουλος

**4.2.3. 01.07.2017-10.11.2017: Διερεύνηση και αξιολόγηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών γάλακτος στις περιοχές αρμοδιότητας του ΕΕΠΓ Δυτικής Ελλάδας & Πελοποννήσου**

**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ»

**Φορέας υλοποίησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ινσ/το Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Ν. Χωριανόπουλος

**4.2.4. 02.05.2018-30.06.2018: Sensing Food for Safety-PhasmaFOOD**

**Φορέας χρηματοδότησης:** Ευρωπαϊκή Ένωση – Horizon 2020

**Φορέας υλοποίησης:** Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιστημονικός υπεύθυνος: καθ. Γ-Ι. Νυχάς

**4.2.5. 01.07.2018–30.09.18: Intelligent management system for integrated multi-trophic aquaculture- IMPAQT**

**Φορέας χρηματοδότησης:** Ευρωπαϊκή Ένωση – Horizon 2020

**Φορέας υλοποίησης:** Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιστημονικός υπεύθυνος: καθ. Γ-Ι. Νυχάς

**4.2.6. 01.3.2019-31.10.2021: Ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων και βελτίωση της ολικής ποιότητας παραδοσιακών προϊόντων γάλακτος με κατάλληλη διαχείριση της μικροβιακής τους οικολογίας BIO TRUST**

**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΣΠΑ 2014-2020

**Φορέας υλοποίησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ινσ/το Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Α. Αργύρη

**4.2.7. 15.02.2022- 16.12.2023: «Φυσιικοί χυμοί φρούτων εμπλουτισμένοι με προβιοτικά βακτήρια και άλλα βιολειτουργικά συστατικά σε ενθυλακωμένη μορφή», ακρωνύμιο FunJuice (Τ2ΕΔΚ-01922, MIS 5129410)**

**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΣΠΑ, Δράση ΕΡΕΥΝΩ - ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ - ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ" (ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ ΙΙ)

**Φορέας υλοποίησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ινσ/το Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Χ. Τάσσου

**4.3. ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΕΡΓΟΥ ΩΣ ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΑΣ ΣΕ ΕΘΝΙΚΑ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ ΑΤΟΜΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

**4.3.1. 01.02.2015-30.11.2015: ΠΡΟ.ΤΥ.ΝΟ.** Παραγωγή λειτουργικών παραδοσιακών τυριών της ορεινής και νησιώτικης Ελλάδας, εμπλουτισμένα με προβιοτικούς μικροοργανισμούς απομονωμένους από παραδοσιακά Ελληνικά τρόφιμα» Εκπόνηση σχεδίων Ερευνητικών & Τεχνολογικών Αναπτυξιακών έργων Καινοτομίας (ΑγροΕΤΑΚ)» (MIS 453350).

**Φορέας χρηματοδότησης:** Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας

**Φορέας υλοποίησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ινσ/το Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Ν. Χωριανόπουλος

**4.3.2. 15.12.2019-15.6.2021:** Χρήση φυσικών αντιμικροβιακών ουσιών και οξυγαλακτικών βακτηρίων με προβιοτικό δυναμικό για την ανάπτυξη νέων τυροκομικών προϊόντων

υψηλής προστιθέμενης αξίας με την εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών»

**Φορέας χρηματοδότησης:** ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΑΤΙΚΩΝ ΥΠΟΤΡΟΦΙΩΝ, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση 2014-2020», «Ενίσχυση Μεταδιδασκτόρων ερευνητών-ερευνητριών, Β κύκλος» (ΕΔΒΜ91)

**Φορέας υλοποίησης:** ΕΛ.Γ.Ο. «ΔΗΜΗΤΡΑ», Ινσ/το Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Ν. Χωριανόπουλος

## 5. ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

### 5.1. ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΛΗΨΗ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΟΥ ΤΙΤΛΟΥ

**5.1.1. Αυτοδύναμη διδασκαλία** στο ΤΕΙ Αθήνας στο Τμήμα Δημόσιας Υγείας και Κοινωνικής Υγείας στο μάθημα «**Μικροβιολογία Τροφίμων**» (θεωρία) στο πλαίσιο υλοποίησης της Πράξης «**Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού**» για το εαρινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2016-2017.

**5.1.2. Αυτοδύναμη διδασκαλία** στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου στο μάθημα «**Μικροβιολογία Τροφίμων**» - **Θεωρία και Εργαστήριο**, μάθημα επιλογής 3<sup>ου</sup> εξαμήνου του τμήματος Βιοτεχνολογίας στο πλαίσιο υλοποίησης της Πράξης «**Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού**» για το χειμερινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2017-2018.

**5.1.3. Αυτοδύναμη διδασκαλία** στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου στο μάθημα «**Μικροβιολογία Τροφίμων**» - **Θεωρία και Εργαστήριο**, μάθημα επιλογής 3<sup>ου</sup> εξαμήνου του τμήματος Βιοτεχνολογίας και μάθημα επιλογής 7<sup>ου</sup> εξαμήνου για το τμήμα Ζωικής Παραγωγής & Υδατοκαλλιεργειών στο πλαίσιο υλοποίησης της Πράξης «**Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού**» για το χειμερινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2018-2019.

**5.1.4. Αυτοδύναμη διδασκαλία** ως διδάσκοντας σύμφωνα με το ΠΔ 407/1980 στο βαθμό του «**Επίκουρου**» στο μάθημα «**Μικροβιολογία Τροφίμων**» - **Θεωρία και Εργαστήριο**, μάθημα υποχρεωτικό 2<sup>ου</sup> εξαμήνου του τμήματος Επιστήμης Διατροφής και Διαιτολογίας της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, για το εαρινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2020-2021.

**5.1.5. «Ακαδημαϊκή Υπότροφος»** στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής στη σχολή Επιστημών Τροφίμων, στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για παροχή διδακτικού και ερευνητικού έργου στα εργαστήρια των μαθημάτων «**Επιστήμη και Τεχνολογία Κρέατος και Προϊόντων του**» μάθημα υποχρεωτικό 6<sup>ου</sup> εξαμήνου και «**Τεχνολογία Γάλακτος και Προϊόντων του**» μάθημα υποχρεωτικό 8<sup>ου</sup> εξαμήνου, για το εαρινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2021-2022.

**5.1.6. «Ακαδημαϊκή Υπότροφος»** στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής στη σχολή Επιστημών Τροφίμων, στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για παροχή διδακτικού και ερευνητικού έργου στο εργαστήριο του μαθήματος «**Επιστήμη και Τεχνολογία Ιχθυηρών και προϊόντων τους**» μάθημα υποχρεωτικό 7<sup>ου</sup> εξαμήνου, για το χειμερινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2022-2023.

**5.1.7. Διάλεξη** με τίτλο «**Ειδικοί αλλοιογόνοι οργανισμοί μυωδών τροφίμων Κρέας/ Ιχθυηρά**» στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «**ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**» στη θεματική ενότητα «**Θέματα Μικροβιολογίας Τροφίμων**» στο Α εξάμηνο σπουδών του ακαδημαϊκού έτους 2022-2023, που υλοποιείται από το Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (**Θεωρία, 2 ώρες**).

**5.1.8. «Ακαδημαϊκή Υπότροφος»** στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής στη σχολή Επιστημών Τροφίμων, στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για παροχή διδακτικού και ερευνητικού έργου στο εργαστήριο του μαθήματος «**Επιστήμη και Τεχνολογία Κρέατος και Προϊόντων του**» μάθημα υποχρεωτικό 6<sup>ου</sup> εξαμήνου, για το εαρινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2022-2023.

**5.1.9. Αυτοδύναμη διδασκαλία** ως «**Εντεταλμένη Διδάσκουσα**» στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής στη σχολή Επιστημών Τροφίμων, στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για παροχή διδακτικού και ερευνητικού έργου στο μάθημα «**Επιστήμη και Τεχνολογία Κρέατος και Προϊόντων του**» θεωρία και εργαστήριο, μάθημα υποχρεωτικό 6<sup>ου</sup> εξαμήνου, για το εαρινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2022-2023.

**5.1.10. Διάλεξη** με τίτλο «**Ειδικοί αλλοιογόνοι οργανισμοί Κρέατος και Ιχθυωδών**» στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «**ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**» στη θεματική ενότητα «**Θέματα Μικροβιολογίας Τροφίμων**» στο Α εξάμηνο σπουδών του ακαδημαϊκού έτους 2023-2024, που υλοποιείται από το Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (**Θεωρία, 2 ώρες**).

## **5.2. ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ Ή ΜΕΛΟΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ**

Επιβλέπουσα (2) και μέλος τριμελούς επιτροπής (8) σε προπτυχιακές εργασίες στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής στη σχολή Επιστημών Τροφίμων, στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Επιβλέπουσα (1) και μέλος τριμελούς επιτροπής (4) σε μεταπτυχιακές εργασίες στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής στη σχολή Επιστημών Τροφίμων, στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, στο ΠΜΣ «**ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**»

## **6. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ**

Ενενήντα τέσσερις (**94**) δημοσιευμένες συνολικά επιστημονικές εργασίες:

- Είκοσι τρία (**23**) δημοσιευμένα άρθρα σε διεθνή περιοδικά με κριτές. Οι δημοσιευμένες εργασίες έχουν λάβει σύμφωνα με το **SCOPUS: 766** αναφορές (citations) (σε συνολικά 635 εργασίες με Δείκτη **h index: 13**)
- Είκοσι δύο (**22**) προφορικές παρουσιάσεις σε διεθνή (13) και εθνικά συνέδρια (9) με κριτές (με πρακτικά)
- Σαράντα οχτώ (**48**) αναρτημένες εργασίες (poster) σε διεθνή (45) και εθνικά (3) συνέδρια με κριτές (με πρακτικά)
- **1** άρθρο *Editorial*
- **2** άρθρα *Proceedings*

Scopus ID: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55874199200>

Orchid ID: <https://orcid.org/0000-0002-6299-5221>

**6.1. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ (impact factor, I.F.)**

- 6.1.1. O. Papadopoulou**, E.Z. Panagou, C.C. Tassou, G-J. E. Nychas (2011). Contribution of Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy data on the quantitative determination of minced pork meat spoilage. *Food Research International*, 44 (10), pp. 3264-3271 (I.F. 3.579, citations: 94)
- 6.1.2. Olga S. Papadopoulou**, Chrysoula C. Tassou, Luigi Schiavo, George-John E. Nychas, Efstathios Z. Panagou (2011). Rapid assessment of meat quality by means of an electronic nose and support vector machines. *Procedia Food Science* 1, pp. 2003 – 2006 (I.F.-, citations: 26)
- 6.1.3. O. S. Papadopoulou**, N.G. Chorianopoulos, E.N. Gkana, A.V. Grounta, K.P. Koutsoumanis, G.-J.E. Nychas (2012). Transfer of foodborne pathogen bacteria to non-inoculated beef fillets through meat mincing machine. *Meat Science*, 90, pp. 865-869 (I.F. 3.483, citations: 23)
- 6.1.4. Olga S. Papadopoulou**, Agapi I. Doulgeraki, Cristian Botta, Luca Cocolin, George-John E. Nychas (2012). Genotypic characterization of *Brochothrix thermosphacta* isolated during storage of minced pork under aerobic or modified atmosphere packaging conditions. *Meat Science*, 92, pp. 735-738 (I.F. 3.483, citations: 31)
- 6.1.5. Olga S. Papadopoulou**, Efstathios Z. Panagou, Fady R. Mohareb, George-John E. Nychas (2013). Sensory and microbiological quality assessment of beef fillets using a portable electronic nose in tandem with support vector machine analysis. *Food Research International* 50 (1), pp. 241–249 (I.F. 3.579, citations: 131)
- 6.1.6. Bjørn Skovlund Dissing, Olga S. Papadopoulou**, Chrysoula Tassou, Bjarne Kjaer Ersbøll, Jens Michael Carstensen, Efstathios Z. Panagou, George-John Nychas (2013). Using multispectral imaging for spoilage detection of pork meat. *Food and Bioprocess Technology*, 6 (9), pp. 2268-2279 (I.F. 3.703, citations: 105)
- 6.1.7. Panagou, E.Z., Papadopoulou, O.**, Carstensen, J.M., Nychas, G.J.E. (2014). Potential of multispectral imaging technology for rapid and non-destructive determination of the microbiological quality of beef filets during aerobic storage. *International Journal of Food Microbiology*, 174, pp. 1-11 (I.F. 4.006, citations: 100)
- 6.1.8. Georgia Saxami, Olga S. Papadopoulou**, Nikos Chorianopoulos, Yiannis Kourkoutas, Chrysoula C. Tassou and Alex Galanis (2016). Molecular detection of two potential probiotic lactobacilli strains and evaluation of their performance as starter adjuncts in yogurt production. *International Journal of Molecular Science*, 17, (5), 668 (I.F. 4.183, citations: 13)
- 6.1.9. Fady Mohareb, Olga Papadopoulou**, Efstathios Panagou, George-John Nychas, Conrad Bessant. (2016). Ensemble-based support vector machine classifiers as an efficient tool for quality assessment of beef fillets from electronic nose data. *Analytical Methods* 18, pp. 3711-3721 DOI: 10.1039/C6AY00147E (I.F. 2.073, citations: 42)
- 6.1.10. Olga S. Papadopoulou** and Nikos G. Chorianopoulos (2016). Production of a functional fresh cheese enriched with the probiotic strain *Lb. plantarum* T571 isolated from traditional Greek product. *Current Research in Nutrition and Food Science* 4 (SpecialIssue2), pp. 169-181. (I.F. 0.78, citations: 7)

- 6.1.11.** Marianthi Sidira, Valentini Santarmaki, Mikis Kiourtzidis, Anthoula A. Argyri, **Olga S. Papadopoulou**, Nikos Chorianopoulos, Chrysoula Tassou, Serafim Kaloutsas, Alex Galanis, Yiannis Kourkoutas (2017). Evaluation of immobilized *Lactobacillus plantarum* 2035 on whey protein as adjunct probiotic culture in yoghurt production. *LWT–Food Science and Technology*, 75, pp. 137-146. (I.F. 3.714, citations: 39)
- 6.1.12.** Anthoula A. Argyri, **Olga S. Papadopoulou**, Aspasia Nisiotou, Chrysoula C. Tassou and Nikos Chorianopoulos (2018). Effect of high pressure processing on the survival of *Salmonella* Enteritidis and shelf-life of chicken fillets. *Food Microbiology*, 70, pp. 55-64 (I.F. 4.089, citations: 48)
- 6.1.13.** **Olga S. Papadopoulou**, Anthoula A. Argyri, Evangelos E. Varzakis, Chrysoula C. Tassou, and Nikos G. Chorianopoulos (2018). Greek functional Feta cheese: enhancing quality and safety using a *Lactobacillus plantarum* strain with probiotic potential. *Food Microbiology*, 74, pp. 21-33 (I.F. 4.089, citations: 53)
- 6.1.14.** **Olga S. Papadopoulou**, Anthoula A. Argyri, Evangelos E. Varzakis, Marianthi Sidira, Yiannis Kourkoutas, Alex Galanis, Chrysoula C. Tassou, and Nikos G. Chorianopoulos (2019). Use of lactobacilli strains with probiotic potential in traditional fermented milk and their impact on quality and safety related to *Listeria monocytogenes*. *International Dairy Journal*, 98, 44-53 (I.F. 2.735, citations: 7)
- 6.1.15.** Anthoula A. Argyri, **Olga S. Papadopoulou**, Patra Sourri, Nikos Chorianopoulos and Chrysoula C. Tassou (2019). Quality and safety of fresh chicken fillets after high pressure processing: survival of indigenous *Brochothrix thermosphacta* and inoculated *Listeria monocytogenes*. *Microorganisms*, 7, 520; doi:10.3390/microorganisms7110520 (I.F. 4.167, citations: 13)
- 6.1.16.** **Olga S. Papadopoulou**, Vasilis Iliopoulos, Athanasios Mallouchos, Efstathios Z. Panagou, Nikos Chorianopoulos, Chrysoula C. Tassou, George-John E. Nychas (2020). Spoilage Potential of *Pseudomonas* (*P. fragi*, *P. putida*) and LAB (*Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus sakei*) Strains and Their Volatilome Profile During Storage of Sterile Pork Meat Using GC/MS and Data Analytics. *Foods*, 9 (5), 633 (I.F. 3.011, citations: 32).
- 6.1.17.** **Olga S. Papadopoulou**, Anthoula A. Argyri, Varvara Kounani, Chrysoula C. Tassou and Nikos Chorianopoulos (2021). Use of Fourier transform infrared spectroscopy for monitoring the shelf life and safety of yogurts supplemented with a *Lactobacillus plantarum* strain with probiotic potential. *Frontiers in Microbiology*, 12:678356.doi: 10.3389/fmicb.2021.678356 (I.F. 5.640, citations: 12)
- 6.1.18.** Christina Kamarinou, **Olga S. Papadopoulou**, Agapi Doulgeraki, Chrysoula C. Tassou, Alex Galanis, Nikos Chorianopoulos, and Anthoula A. Argyri. Mapping The Key Technological and Probiotic Characteristics Of Indigenous Lactic Acid Bacteria Isolated From Greek Traditional Dairy Products. *Microorganisms*, 2022, 10, 246, <https://doi.org/10.3390/microorganisms10020246> (I.F. 4.167, citations: 9).
- 6.1.19.** **Olga S. Papadopoulou\***, Anthoula A. Argyri, Vasiliki C. Bikouli, Eleni Lambrinea and Nikos Chorianopoulos. Evaluating the Quality of Cheese Slices Packaged with Na-alginate Edible Films Supplemented with Functional Lactic Acid Bacteria Cultures after High-Pressure Processing. *Foods*, 2022, 11, 2855. <https://doi.org/10.3390/foods11182855> (I.F. 5.561, citations: 3).

- 6.1.20.** Zoe Gounari; Stamatoula Bonatsou; Ilario Ferrocino; Luca Cocolin; **Olga S. Papadopoulou** and Efstathios Z. Panagou. Exploring yeast diversity of dry-salted naturally black olives from Greek retail outlets with culture dependent and independent molecular methods. *International Journal of Food Microbiology* (Elsevier) Volume 398, 110226, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110226. (I.F. 5.4, citations: 1)
- 6.1.21.** Nikolaos Zacharodimos, Christina Athanasaki, Stamatia Vitsou-Anastasiou, **Olga S. Papadopoulou**, Natalia Moniaki, Agapi I. Doulgeraki, George-John E. Nychas, Chrysoula C. Tassou, and Emilia Papakonstantinou (2023). Short-term effects of fruit juice enriched with vitamin D3, n-3 PUFA, and probiotics on glycemic responses: A randomized controlled clinical trial in healthy adults. *Metabolites* 2023, 13(7), 791; <https://doi.org/10.3390/metabo13070791> (MDPI) (I.F. 5.2, citations: -)
- 6.1.22.** Christina S. Kamarinou, **Olga S. Papadopoulou**, Agapi I. Doulgeraki, Chrysoula C. Tassou, Alex Galanis, Nikos G. Chorianopoulos and Anthoula A. Argyri. Application of multi-functional lactic acid bacteria strains in a pilot scale Feta cheese production. *Frontiers in Microbiology*, 14:1254598. doi: 10.3389/fmicb.2023.1254598 (Frontiers).

## 6.2. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ ΕΚΤΟΣ SCI

- 6.2.1.** Foteini G. Pavli, Anthoula A. Argyri, **Olga S. Papadopoulou**, George-John E. Nychas, Nikos G. Chorianopoulos and Chrysoula C. Tassou (2016). Probiotic potential of lactic acid bacteria from traditional fermented dairy and meat products: Assessment by *in vitro* tests and molecular characterization. *Journal of Probiotics and Health*, 4:3, DOI:10.4172/2329-8901.1000157 (Google I.F. 1.72, citations: 38)

## 7. ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ

- Δύο (2) συμμετοχές σε διαγωνισμούς (1 συμμετοχή σε εθνικό διαγωνισμό τροφίμων και 1 σε διεθνή διαγωνισμό ερευνητικών εργασιών)
  - 7.1.1.** 2<sup>ο</sup> διεθνής διαγωνισμός ερευνητικών εργασιών σε θέματα **A/ επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων** και B/ επιστήμης διατροφής-διατροφής και υγείας, Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος με τίτλο εργασίας “εφαρμογή μοντέλου τεχνητής νοημοσύνης (τεχνητά νευρωνικά δίκτυα) για τη μελέτη της επιβίωσης του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* σε παραδοσιακό αλειφώδες λευκό τυρί «Κατίκι» Δομοκού”. Έγινε προφορική παρουσίαση της παραπάνω εργασίας σε ειδική εκδήλωση (9/4/2009, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών) με κριτές για τις 10 πρώτες εργασίες που επιλέχθηκαν από τις θεματικές ενότητες A και B.
  - 7.1.2.** 1<sup>ο</sup> Βραβείο για το προϊόν «Veggie it» στον Διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2016. Το «Veggie it» είναι ένα γευστικό γεμιστό μπισκότο, υψηλής θρεπτικής αξίας, η οποία οφείλεται στην υψηλή περιεκτικότητά του σε βιταμίνες, φυτικές ίνες και β-γλυκάνη. Συμμετοχή στην ομάδα δημιουργίας του προϊόντος.

## 8. ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ/ ΗΜΕΡΙΔΩΝ/ ΔΙΑΛΕΞΕΩΝ

- 8.1.** Επίδειξη συσκευής ανάλυσης εικόνας (Videometer) και ηλεκτρονικής μύτης (Libranose) με



συμμετέχοντες φοιτητές και εκπροσώπους της βιομηχανίας τροφίμων (24.2.2010, Traditional United Europe Food, Σύγχρονες μέθοδοι εκτίμησης της αλλοίωσης και ασφάλειας τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών)

- 8.2. Παράδοση 2 επιμορφωτικών ημερίδων/ σεμιναρίων σε παραγωγούς, στελέχη επιχειρήσεων τροφίμων και φορείς, στα πλαίσια του προγράμματος ΠΡΟ.ΤΥ.ΝΟ στη Καλλονή Λέσβου και στην Αθήνα στο πλαίσιο της 3<sup>ης</sup> Επιστημονικής Ημερίδας Γαλακτοκομίας και Τυροκομίας, με τίτλους «Παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα, από την παράδοση στην ποιότητα και την ασφάλεια, 23.6.2015» και «Παραγωγή λειτουργικών παραδοσιακών τυριών της ορεινής και νησιώτικης Ελλάδας, εμπλουτισμένα με προβιοτικούς μικροοργανισμούς απομονωμένους από παραδοσιακά Ελληνικά τρόφιμα, 7.11.2015»
- 8.3. Παρουσίαση στο 2<sup>ο</sup> Webinar της Επιστημονικής Εταιρίας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ (18.12.2020) της εργασίας με τίτλο «Χρήση φυσικών αντιμικροβιακών ουσιών για την ανάπτυξη νέων τυροκομικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας με την εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών».
- 8.4. Παρουσίαση της εργασίας με τίτλο «Αξιολόγηση της ποιότητας τυροκομικών προϊόντων σε φέτες συσκευασμένα με εδώδιμες μεμβράνες αλγινικού νατρίου εμπλουτισμένες με προβιοτικά βακτήρια μετά την εφαρμογή Υπερ-Υψηλής Πίεσης» στον κύκλο ειδικών διαλέξεων του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (31/5/22).

## 9. ASSOCIATE/ TOPIC EDITOR/ ΚΡΙΤΗΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ

- Associate editor @ Frontiers in Microbiology (Frontiers)
- Topic editor @ Frontiers in Microbiology (Frontiers), Special Issue "Recent Advances and Future Perspective in Probiotics Isolated From Fermented Foods: From Quality Assessment to Novel Products" <https://www.frontiersin.org/research-topics/25914/recent-advances-and-future-perspective-in-probiotics-isolated-from-fermented-foods-from-quality-asse>
- Topic editor @ Molecules (MDPI), Special Issue "Food Chemistry in Europe" [https://www.mdpi.com/journal/molecules/special\\_issues/food\\_chemistry\\_europe](https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/food_chemistry_europe)
- Κριτής (μετά από πρόσκληση) σε 21 Journals (Elsevier, MDPI, Hindawi)

## 10. ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ

- **Παπαδοπούλου, Ο, Κατσάρου Β. 2005.** Έλεγχος της θερμικής επεξεργασίας του γάλακτος με δοκιμή υπεροξειδάσης. Πτυχιακή Διατριβή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
- **Παπαδοπούλου, Ο. 2007.** Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά Ελληνικών παραδοσιακών λευκών τυριών με έμφαση στους παθογόνους μικροοργανισμούς. Μεταπτυχιακή Διατριβή, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- **Παπαδοπούλου, Ο. 2013.** Εκτίμηση της αλλοίωσης του κρέατος με σύγχρονες μεθόδους. Διδακτορική Διατριβή, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- **Παπαδοπούλου, Ο., Φωτάκης Α. 2016.** Η έννοια της Αντι-αυταρχικής Εκπαίδευσης στη Μετα-νεωτερικότητα. Πτυχιακή Διατριβή στα πλαίσια του ΕΠΠΑΙΚ, Ανώτατη Σχολή Παιδαγωγικής και Τεχνολογικής Εκπαίδευσης (ΑΣΠΑΙΤΕ), Αθήνα.

## **11. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ**

### **12.1. ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΑΤΙΚΩΝ ΥΠΟΤΡΟΦΙΩΝ (Ι.Κ.Υ.)**

Υπότροφος εξωτερικού στο πρόγραμμα *Erasmus*, στο πανεπιστήμιο Technische Universität, Βερολίνο, Γερμανία

### **12.2 ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΑΤΙΚΩΝ ΥΠΟΤΡΟΦΙΩΝ (Ι.Κ.Υ.)**

Υπότροφος εσωτερικού της πλαίσιο της πράξης «Ενίσχυση Μεταδιδακτόρων ερευνητών/ερευνητριών – Β κύκλος»