

Περσεφόνη Κ. ΓΙΑΝΝΟΥΛΗ
Επίκουρος Καθηγήτρια Τεχνολογίας και Ποιοτικού
Ελέγχου Τροφίμων Φυτικής Προέλευση

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Σεπτέμβριος 2019

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Επίθετο: **ΓΙΑΝΝΟΥΛΗ**

Όνομα: **Περσεφόνη**

Όνομα πατρός: **Κωνσταντίνος**

Επαγγελματική ιδιότητα:

- **Επίκουρος Καθηγήτρια** Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης και
- **Διευθύντρια του Εργαστηρίου** Τεχνολογίας και Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλεια Τροφίμων στο Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμη, 2 παιδιά

Διεύθυνση εργασίας: Εργαστήριο Τεχνολογίας και Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής & Αγροτικού Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
Τηλ.: 24210 93289 (γραφείου), 6974370289 (κινητό)
E-Mail: pergian@uth.gr

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

1991-1996: Πτυχίο Χημείας από το Τμήμα Χημείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, (Ελλάδα) τον **Ιούλιο 1996**.

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

9/2000 – 12/2002: Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια-Post-Doctoral Position στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής, του University College Cork, Ιρλανδία σε ερευνητικά προγράμματα με αντικείμενο την Τεχνολογία και Ποιοτικό Έλεγχο Τροφίμων. Επίβλεψη 13 προπτυχιακών φοιτητών κατά την διάρκεια της προπτυχιακής τους διατριβής και 6 μεταπτυχιακοί φοιτητές κατά τη διάρκεια της ερευνητικής του μεταπτυχιακής διατριβής.

2003: Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια στο πρόγραμμα ΠΕΝΕΔ στη Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Αθηνών.

2004: Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια στο πρόγραμμα ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ στο Τμήμα Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου, Αθήνα.

22/4/2008 Επίκουρος Καθηγήτρια με γνωστικό αντικείμενο «**Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης**» του Τμήματος Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. **Διευθύντρια του Εργαστηρίου Τεχνολογίας & Ελέγχου Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων** Επίβλεψη 28 φοιτητών κατά τη διάρκεια της πτυχιακής ερευνητικής τους εργασίας και 17 μεταπτυχιακών φοιτητών κατά τη διάρκεια του της μεταπτυχιακή τους διατριβής.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ & ΕΡΓΟ

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

- ♦ *Οργάνωση και διδασκαλία των εργαστηριακών ασκήσεων Θερμοχημείας & Ρεολογίας του εργαστηρίου «Χημεία Τροφίμων».*

9/2003-2/2007: Τμήμα Βιοχημείας-Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας με **Π.Δ. 407/80**. *Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και Αυτοδύναμη διδασκαλία του μαθήματος «Βιοχημεία Τροφίμων».* (4 Χειμερινά Εξάμηνα).

- ♦ *Οργάνωση των εργαστηριακών ασκήσεων και συγγραφή πανεπιστημιακών σημειώσεων «Εργαστηριακές Ασκήσεις Βιοχημείας Τροφίμων»*, Εκδόσεις Πανεπιστημίου Θεσσαλίας 2003.

2/2004-9/2006: Τμήμα Βιοχημείας-Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας με **Π.Δ. 407/80**.

- ♦ *Διαμόρφωση της διδακτέας ύλης, οργάνωση των εργαστηριακών ασκήσεων και διδασκαλία του μαθήματος «Φυσικοχημεία».*

ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ (από τη στιγμή της εκλογής μου ως Επικ. Καθηγήτρια στο Παν. Θεσσαλίας)

Προπτυχιακό επίπεδο

2/2007-: Διδασκαλία με **ΠΔ 407/80** στο Τμήμα Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας των 2 εξαμηνιαίων μαθημάτων που διδάσκω από το 2007 μέχρι σήμερα και αναφέρονται παρακάτω.

4/2008-Σήμερα: Αυτοδύναμη διδασκαλία στο Τμήμα Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, ΠΘ.

- **Υπεύθυνη του μαθήματος «Τεχνολογία και Μεταποίηση Γεωργικών Προϊόντων».** *Διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και οργάνωση των εργαστηριακών ασκήσεων του μαθήματος (2008-σήμερα)*
- **Υπεύθυνη του μαθήματος «Ασφάλεια και Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων».** *Διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και οργάνωση των εργαστηριακών ασκήσεων του μαθήματος (2008-σήμερα)*
- **Υπεύθυνη του μαθήματος «Τυποποίηση και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων»** *Διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και οργάνωση των εργαστηριακών ασκήσεων του μαθήματος (2018-2019)*

Μεταπτυχιακό επίπεδο

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

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

Διαλέξεις με τίτλους:

- Συστήματα Ασφάλειας Ποιότητας
- HACCP
- Ασφάλεια Γεωργικών Προϊόντων

2012-2014: *Υπεύθυνη Μαθήματος-Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και συνδιδασκαλία* του μαθήματος «**Διαχείριση Καινοτομίας & Τεχνολογίας στη Γεωργία**» στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών Σύγχρονα Συστήματα Αγροτικής Παραγωγής στο Μεσογειακό Χώρο με Έμφαση στην Αειφορική Παραγωγή και τη Χρησιμοποίηση Νέων Τεχνολογιών του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του ΠΘ (Χειμ. Εξάμηνο)

2014-2018: *Υπεύθυνη Μαθημάτων-Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και αυτοδύναμη διδασκαλία (2 μαθήματα):*

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

στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών Αειφόρος Αγροτική Παραγωγή και Διαχείριση Περιβάλλοντος του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του ΠΘ

2018-σήμερα: *Υπεύθυνη Μαθήματος-Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και Αυτοδύναμη διδασκαλία του μαθήματος* «**Καινοτομίες στην Τεχνολογία & στον Έλεγχο Ποιότητας Τροφίμων & Ποτών**» στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών Επιστήμες & Συστήματα Αειφόρου Φυτικής Παραγωγής του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του ΠΘ.

2016-σήμερα: *Υπεύθυνη Μαθήματος-Πλήρη διαμόρφωση της διδακτέας ύλης και συνδιδασκαλία* του μαθήματος «**Πληθυσμιακά διαιτητικά πρότυπα. Συντηρητικά τροφίμων, συντήρηση, κατάψυξη, κονσερβοποίηση, μεταλλαγμένα**» στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών Διατροφή στην Υγεία και στην Νόσο, Τμήμα Ιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας.

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ

1. 6/2008-σήμερα: Διεύθυνση Εργαστηρίου Τεχνολογίας και Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων Οργάνωση και Διαμόρφωση του Εργαστηρίου Τεχνολογίας & Ελέγχου Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων στο Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού

Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας - 10/7/2008 Παραλαβή του κενού χώρου 1.5.11.12 του πρώτου ορόφου του κτηρίου της Σ.Γ.Ε. στο Φυτόκο (πρακτικά Γενικής Συνέλευσης Τμήματος α.α 12/10-72008 συνεδρίασης)

2. Μέλος της Επιτροπής Ελέγχου, Λειτουργίας Σίτισης και Υγιεινής του Χώρου του Εστιατορίου της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του Π.Θ. (2008-2009 & 2012-σήμερα).
3. Μέλος της ΟΜΕΑ του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, Παν. Θεσσαλίας (2012-σήμερα).
4. Μέλος για την Εξωτερική Αξιολόγηση του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας – Εκπροσώπηση του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος (2015)
5. Μέλος της Προσωρινής Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής (Καρδίτσα) της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Π.Θ. 2019-σήμερα.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

Σύνολο Εργασιών: 23.

Σύνολο βιβλιογραφικών αναφορών: 836 (Google Scholar),

h index : 14 (Google Scholar),

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ

1. Doyle J., Giannouli P., Morris E. R., and Philp K. (2002). Effect of K⁺ and Ca⁺⁺ cations on gelation of k-carrageenan. *Gums and Stabilizers for the Food Industry 11* (edited by Williams P.A. and Phillips G.O.) The Royal Society of Chemistry, 158-164.
2. Annika Hasson, Persephoni Giannouli and Saskia Van Ruth (2003). The Influence of Gel Strength on Aroma Release from Pectin Gels in a Model Mouth and *In Vivo*, Monitored with Proton-Transfer-Reaction Mass Spectrometry. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* Vol. 51, No. 16, 4732-4740
3. Giannouli P. and Morris E. R., (2003) Cryogels of Xanthan. *Food Hydrocolloids* 17(4)495 -501.
4. A. A. Agoub, A. M. Smith, P. Giannouli, R. K. Richardson and E. R. Morris (2007). “Melt in mouth” gels from mixtures of Xanthan and Konjac Glucomannan under acidic conditions: a rheological and calorimetric study of the mechanism of synergistic gelation. *Carbohydrated Polymer*, Volume 69, Issue 4, Pages 713-724.
5. Jonathan P. Doyle, Persephoni Giannouli, Brian Rudolph, Edwin R. Morris (2010) Preparation, authentication, rheology and conformation of theta carrageenan. *Carbohydrate Polymers*, Volume 80, Issue 3, Pages 648-654.
6. E Botsoglou, P Varelziz, P Giannouli, A Govaris (2012) Effect Of Modified Atmosphere Packaging On Halvas Farsalon Quality During Refrigerated Storage, *Italian Journal of Food Science* 24 (2), 173

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

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ (Total 12)

Ενδεικτικά

1. Saskia Van Ruth, Carmel King, Persephoni Giannouli (2003) 3o International Dairy Conference on Dynamics of Texture, Process and Perception: *Influence of Structure of Oil-in-Water Emulsions on Aroma Release* Papendal, Netherlands, NIZO, (Poster).

2. A Spanou & P. Giannouli. (2013) “*Extend of SelfLife of Potato Round Slices with Edible Coating, Green Tea and Ascorbic Acid*” ICFSN 2013 : International Conference on Food Science and Nutrition in London, UK (Oral presentation).

3. Bari A & Giannouli P. (2017) *Different cacao concentration and storage temperature affect dark chocolates hardness and colour*, 6th International Conference on Food Technology Athens Greece (Poster).

4. Bari A & Giannouli P. (2017) *Temperature storage conditions affect the characteristics of rice starch gels mixed with gelatin* 16th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop Thessaloniki, Greece (Oral Presentation)

ΆΛΛΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

1. Μέλος επιστημονικών συλλόγων
 - Τακτικό μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών
 - Μέλος της Ελληνικής Εταιρίας Βιοχημείας & Μοριακής Βιολογίας
2. Κριτής επιστημονικών δημοσιεύσεων σε Διεθνή Περιοδικά:
 - *Food Hydrocolloids*
 - *European Journal of Horticultural Science*