
ΣΥΝΤΟΜΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

| | |
|------------------------------|--|
| ΟΝΟΜΑ | Ελένη Γώγου |
| Τηλέφωνο επικοινωνίας | 694 8081191 |
| e-mail | egogou@chemeng.ntua.gr |
| Ημερομηνία γέννησης | 13 Απριλίου 1979, Αθήνα |
| Εκπαίδευση | Δίπλωμα Χημικού Μηχανικού, 2003, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Αθήνα Διδακτορικό Δίπλωμα, 2010, Επιστήμη Τροφίμων, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο |
| Διατριβή | «Ανάπτυξη δεικτών επεξεργασίας για την αξιολόγηση και έλεγχο της διεργασίας υπερύψηλης υδροστατικής πίεσης» |



Η [Δρ. Ελένη Γώγου](#) είναι Χημικός Μηχανικός ΕΜΠ (2003) και έχει λάβει διδακτορικό από το Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου (2010). Έχει εκλεγεί Επίκουρη Καθηγήτρια στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, με γνωστικό αντικείμενο στην «Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων» και αναμενόμενη έναρξη θητείας τον Μάιο 2021.

Έχει συμμετάσχει σε ευρωπαϊκά και ελληνικά χρηματοδοτούμενα ερευνητικά προγράμματα στα επιστημονικά πεδία της ανάπτυξης καινοτόμων μεθόδων επεξεργασίας τροφίμων για την επιμήκυνση της διάρκειας ζωής τροφίμων. Έχει ερευνητική εμπειρία στην ανάπτυξη εργαλείων ελέγχου και επαλήθευσης της αποτελεσματικότητας μεθόδων επεξεργασίας τροφίμων. Η έρευνά της σε πεδία

επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων εστιάζει στην ανάπτυξη καινοτόμων, μη θερμικών μεθόδων επεξεργασίας τροφίμων όπως η υπερύψηλή πίεση, τα παλμικά ηλεκτρικά πεδία και η ωσμωτική αφυδάτωση. Παράλληλα έχει πολυετή έρευνα στη μελέτη εργαλείων έξυπνης συσκευασίας (χρονοθερμοκρασιακοί ολοκληρωτές) για την εφαρμογή τους σε ευαλλοιώτα, ψυγμένα τρόφιμα ως εργαλεία ελέγχου της ψυκτικής αλυσίδας. Παράλληλα έχει εμπειρία διεξαγωγής ελέγχων πεδίου (field tests) για τη συλλογή χρονοθερμοκρασιακών δεδομένων από την ψυκτική αλυσίδα τόσο στην Ελλάδα όσο και σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες. Είναι υπεύθυνη διαχείρισης και επικοινωνίας της ηλεκτρονικής βάσης δεδομένων FRISBEE Cold Chain Database η οποία αποτελεί την πρώτη συντονισμένη προσπάθεια συλλογής πραγματικών χρονοθερμοκρασιακών δεδομένων της ψυκτικής αλυσίδας τροφίμων στην Ευρώπη. Έχει πολυετή εμπειρία στην ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων προσδιορισμού της ποιότητας και της εναπομένουσας διάρκειας ζωής τροφίμων σε διάφορα στάδια της ψυκτικής αλυσίδας.

Τα τελευταία χρόνια έχει εργαστεί εντατικά τόσο σε ερευνητικό όσο και σε επαγγελματικό επίπεδο στην ανάπτυξη μεθόδων ανάκτησης βιοδραστικών συστατικών από υποπροϊόντα που προκύπτουν από την επεξεργασία τροφίμων, όπως την ανάκτηση βιοδραστικών συστατικών από τα παραπροϊόντα επεξεργασίας τομάτας και από τα παραπροϊόντα της απόσταξης αρωματικών.

Έχει δημοσιευμένο έργο σε επιστημονικά άρθρα με κρίση (13), κεφάλαια βιβλίων (4) και πρακτικά επιστημονικών συνεδρίων (36) και 278 ετεροαναφορές (*h-index*: 8, σύμφωνα με Scopus).

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Επίκουρη Καθηγήτρια, μέλος ΔΕΠ (γνωστικό αντικείμενο «Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων») στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, *Ανάληψη καθηκόντων μέλους ΔΕΠ: Μάιος 2021.*

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Επιστημονικός συνεργάτης (Postdoctoral Research Associate) στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου | Φεβρουάριος 2010-Απρίλιος 2021.

Συνιδρύτρια start-up εταιρείας παραγωγής φυσικών εκχυλισμάτων από αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά και παραπροϊόντα του αγροδιατροφικού τομέα | Απρίλιος 2017-σήμερα

ΤΟΜΕΙΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

Το ερευνητικό έργο αφορά σε ένα ευρύ φάσμα θεμάτων της επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων που αφορούν διεργασίες επεξεργασίας, συντήρησης, συσκευασίας, ποιότητας τροφίμων και την ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης διατηρησιμότητας τροφίμων.

- Μελέτη της κινητικής των αντιδράσεων (χημικών, βιολογικών και μικροβιακών) που συντελούν στην αλλοίωση ή στην απώλεια ποιότητας και διατροφικής αξίας των τροφίμων.
- Μελέτη της επίδρασης παραγόντων όπως η θερμοκρασία και ο τύπος της συσκευασίας και η μαθηματική ενσωμάτωση των επιδράσεων αυτών σε κινητικά μοντέλα, που επιτρέπουν την πρόβλεψη και την βελτιστοποίηση της διατηρησιμότητας ενός τροφίμου ανάλογα με τις συνθήκες διακίνησης και αποθήκευσης.
- Μελέτη και ανάπτυξη της χρήσης των Χρονοθερμοκρασιακών Δεικτών σαν εργαλεία ελέγχου της διατηρησιμότητας των προϊόντων τροφίμων για την βελτίωση της διαχείρισης της ψυκτικής αλυσίδας και την δυνατότητα αντικατάστασης των ημερομηνιών λήξης με μια «δυναμική» ένδειξη.
- Μελέτη διεργασιών μη θερμικής επεξεργασίας όπως με Υπερυψηλή Υδροστατική Πίεση (ΥΥΠ) και τα παλμικά ηλεκτρικά πεδία.
- Ανάπτυξη δεικτών επεξεργασίας για την αξιολόγηση και έλεγχο των θερμικών διεργασιών και της διεργασίας της υπερύψηλης υδροστατικής πίεσης
- Αξιολόγηση νέων τεχνολογιών για την ανάκτηση βιοδραστικών συστατικών από παραπροϊόντα και υποπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων
- Μελέτη της τεχνολογίας Blockchain για την αξιοποίησή της ως εργαλείο ελέγχου και διασφάλισης της ψυκτικής αλυσίδας τροφίμων

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

01.09.2003-31.12.2005 | DEVELOPMENT AND APPLICATION OF A SAFETY MONITORING AND ASSURANCE SYSTEM FOR CHILLED MEAT PRODUCTS-SMAS (FP5)

01.02.2005-31.12.2005 | ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΘΕΡΜΙΚΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΕΝΖΥΜΙΚΩΝ ΧΡΟΝΟΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΚΩΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΤΩΝ (ΤΤΙ) (ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ ΙΙ)

01.11.2005-30.09.2008 | ΥΠΕΡΥΨΗΛΗ ΥΔΡΟΣΤΑΤΙΚΗ ΠΙΕΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΤΟΜΑΤΑΣ: ΜΕΛΕΤΗ ΣΥΝΘΗΚΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΗΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΠΕΝΕΔ)

01.11.2010-31.08.2014 | FOOD REFRIGERATION INNOVATIONS FOR SAFETY, CONSUMERS' BENEFIT, ENVIRONMENTAL IMPACT AND ENERGY OPTIMISATION ALONG THE COLD CHAIN IN EUROPE-FRISBEE (FP7)

01.01.2013-25.01.2015 | ΧΡΗΣΗ ΝΕΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΗ ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΥ ΧΥΜΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΜΕ ΑΡΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ (ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΝΕΩΝ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ, ΕΣΠΑ)

01.08.2012-30.04.2014 | DEVELOPMENT OF A SOFTWARE TOOL FOR PREDICTION OF READY-TO-EAT FOOD PRODUCT SHELF LIFE, QUALITY AND SAFETY-SOPHY (SMALL COLLABORATIVE PROJECT-FP7)

01.07.2012-30.11.2015 | ΑΝΑΠΤΥΞΗ, ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΡΙΣΤΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ ΜΗ ΘΕΡΜΙΚΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ (ΘΑΛΗΣ)

01.02.2013-30.09.2015 | ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥΣ ΣΤΙΣ ΚΙΝΕΖΙΚΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΚΑΙ ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ-GRECHINOLIV (ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΕΛΛΑΔΑΣ-ΚΙΝΑΣ)

01.01.2015-31.07.2015 | ΜΕΛΕΤΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΠΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΑΙ ΚΙΝΕΖΙΚΑ ΦΥΤΑ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΗΓΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΕΚΧΥΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΜΟΝΩΣΗΣ: ΔΙΕΡΕΥΝΗΣΗ ΤΗΣ ΑΝΤΙΓΗΡΑΝΤΙΚΗΣ ΤΟΥΣ ΔΡΑΣΗΣ ΜΕ ΣΚΟΠΟ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΣΤΗΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΚΑΛΥΝΤΙΚΩΝ-INNOVATION (ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΕΛΛΑΔΑΣ-ΚΙΝΑΣ)

01.01.2016-30.06.2016 | ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΛΑΙΣΙΟ), σε συνεργασία με εταιρείες τροφίμων και τεχνολογίας

01.09.2017-31.08.2020 | SUSTAINABLE INTERVENTION TECHNOLOGIES FOR CONTROLLING FOOD SAFETY AND STABILITY (Erasmus+)

01.12.2018-30.04.2019 | STUDY OF FRESHTIME TAGS TEMPERATURE READINGS ACCURACY AND DEVELOPMENT OF MATHEMATICAL KINETIC APPROACHES (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΛΑΙΣΙΟ)

01.09.2019-30.05.2021 | ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΕΞΥΠΝΗΣ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΙΧΘΥΗΡΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (ΕΠΑΛΘ)

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗΝ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΕΘΝΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

- Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής διοργάνωσης του διεθνούς συνεδρίου “*11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11): Food process engineering in a changing world*”, 22-26 Μαΐου 2011, Αθήνα.
- Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής διοργάνωσης του “*3rd International ISEKI_Food Conference: Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy*”, 21-23 May 2014, Athens, Greece .
- Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου “*29th EFFoST Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society*” το οποίο πραγματοποιήθηκε στις 10-12 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα.
- Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου “*2015 International Nonthermal Processing Workshop: Sustainable Innovation based on Science and Applied Research of Nonthermal Technologies*”, 12-13 Νοεμβρίου, 2015, Αθήνα.

ΆΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- Μέλος της επιτροπής «Science Dissemination & Communication Standing Committee» του European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)
- Guest Editor σε Special issue του επιστημονικού περιοδικού *Innovative Food Science and Emerging Technologies*
- Επιστημονικός κριτής (reviewer) στα περιοδικά: *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, *International Journal of Food Microbiology*, *Food and Bioproducts Processing*
- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου “*29th EFFoST Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society*”, 10-12 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα
- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου “*2015 International Nonthermal Processing Workshop: Sustainable Innovation based on Science and Applied Research of Nonthermal Technologies*”, 12-13 Νοεμβρίου, 2015, Αθήνα.

- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου “30th EFFoST International Conference: Targeted Technologies for Sustainable Food System”, 28-30 November 2016, Vienna, Austria.
- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου “32nd EFFoST International Conference 2018: Developing innovative food structures and functionalities through process and reformulation to satisfy consumer needs and expectations”, 6-8 November 2018, Nantes, France
- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου “33rd EFFoST International Conference 2019: Sustainable Food Systems-Performing by Connecting”, 12-14 November 2019, Rotterdam, The Netherlands.
- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού συνεδρίου “35th EFFoST International Conference 2021: Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security”, 2-4 November 2021, Lausanne, Switzerland
- Μέλος της «Συμμαχίας για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων» στην Ελλάδα.

ΠΡΟΣΚΕΚΛΗΜΕΝΕΣ ΟΜΙΛΙΕΣ

- «*Ημερομηνία λήξης τροφίμων: Εργαλείο διασφάλισης ή αιτία αυξημένων απωλειών στην αλυσίδα τροφίμων;*». SUSTAINABLE RETAIL 2017, 07/11/2017, Αμφιθέατρο Maroussi Plaza, Αθήνα
- «*Τα τρόφιμα του μέλλοντος*». Η νεολαία που καινοτομεί, 01/02/2018, Γαλλικό Ινστιτούτου, Αθήνα
- «*Natural herbal extracts: Scientific knowledge transfer to deliver raw materials to the food industry for the development of functional, clean label food products*», FOCUS: Final transnational agri-food conference, 10/12/2019, Πολυτεχνειούπολη Ζωγράφου, Αθήνα

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

ΕΠΙΚΟΥΡΙΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ (Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο)

- Οργάνωση, διεξαγωγή και επίβλεψη εργαστηριακής άσκησης με τίτλο «ΜΕΛΕΤΗ ΕΝΖΥΜΙΚΟΥ ΜΑΥΡΙΣΜΑΤΟΣ» στο 7^ο εξάμηνο των Ακαδημαϊκών ετών από 2004 έως 2010 της Σχολής Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου στα πλαίσια του μαθήματος «ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»
- Οργάνωση, διεξαγωγή και επίβλεψη εργαστηριακής άσκησης με τίτλο «ΜΕΛΕΤΗ ΡΕΟΛΟΓΙΚΩΝ ΙΔΙΟΤΗΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» στο 8^ο εξάμηνο των Ακαδημαϊκών ετών από 2004 έως 2010 της Σχολής Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου στα πλαίσια του μαθήματος «ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ (Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών)

- Διδασκαλία του μαθήματος «Εφαρμογές Η/Υ στην Επεξεργασία Τροφίμων» για το 6^ο-8^ο εξάμηνο του Ακαδημαϊκού έτους 2016–2017 στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών στα πλαίσια του προγράμματος «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες κατόχους διδακτορικού» (Υπεύθυνος Καθηγητής μαθήματος: Νικόλαος Στοφόρος)

ΑΛΛΗ ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- Διάλεξη με τίτλο «*Η τεχνολογία της Υπερψηλής Πίεσης σε διεργασίες τροφίμων*» στο 7^ο εξάμηνο του Ακαδημαϊκού έτους 2017-2018 και 2018-2019 της Σχολής Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου στα πλαίσια του μαθήματος «Σχεδιασμός βιομηχανιών τροφίμων - Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων» (Υπεύθυνη καθηγήτρια μαθήματος: Βασιλική Ωραιοπούλου).
- Συμμετοχή σε εντατικό εκπαιδευτικό πρόγραμμα Erasmus+ ως εισηγήτρια με τίτλο διάλεξης «*Kinetic modeling of safety and quality indices-High pressure processing of foods*». Η διάλεξη πραγματοποιήθηκε σε δύο Workshops τα οποία πραγματοποιήθηκαν στην Αθήνα, 15-19 Απριλίου 2019 και το Potsdam, Germany, 19-23 Μαρτίου 2018, στα πλαίσια του Erasmus+ προγράμματος με τίτλο «Sustainable intervention technologies for

controlling food safety and stability».

- Διαλέξη με τίτλο «*Shelf life testing*» στα πλαίσια του εκπαιδευτικού προγράμματος «Regeneration Academy for Food Innovation», εντατικό πρόγραμμα κατάρτισης σε πρακτικά θέματα του τομέα τεχνολογίας τροφίμων που έχουν σχεδιάσει από κοινού το ReGeneration και το πρόγραμμα «Νέα Γεωργία για τη Νέα Γενιά», με την υποστήριξη του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος (ΙΣΝ), Μάρτιος 2020.
- Διάλεξη με τίτλο «*Επεξεργασία γάλακτος: Εξοπλισμός και σχεδιασμός διεργασιών*» και «*Νέες μέθοδοι επεξεργασίας-Νέες προκλήσεις στη βιομηχανία γάλακτος*» στα πλαίσια του προγράμματος επιμόρφωσης για τον Αγροδιατροφικό τομέα «Γαλακτοκομία-Τυροκομία» από το Κέντρο Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Μάρτιος 2021.
- Διαλέξη με τίτλο «*Shelf life testing*» στα πλαίσια του εκπαιδευτικού προγράμματος 2nd ReGeneration Academy for Food Innovation -Powered by New Agriculture New Generation & Elbisco, του οργανισμού «Νέα Γεωργία Νέα Γενιά» με την υποστήριξη του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος (ΙΣΝ), Μάϊος 2021.
- Διαλέξη με τίτλο «*Product stability & shelf life evaluation methods*», εντατικό πρόγραμμα κατάρτισης «AGRI FOOD Exports 360» του οργανισμού «Νέα Γεωργία Νέα Γενιά» με την υποστήριξη του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος (ΙΣΝ), Μάϊος 2021.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ

A. ΑΡΘΡΑ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΣΗ

- A1.** Theofania Tsironi, Athina Ntzimani, **Eleni Gogou**, Maria Tsevdou, Ioanna Semenoglou, Efimia Dermesonlouoglou, Petros Taoukis. 2019. Modelling the effect of active modified atmosphere packaging on the microbial stability and shelf life of gutted sea bass. *Applied Biosciences and Bioengineering*. Appl. Sci. 2019, 9, 5019; doi:10.3390/app9235019.
- A2.** Epameinondas Xanthakis, **Eleni Gogou**, Petros Taoukis, Lilia Ahrné. 2018. Effect of microwave assisted blanching on the ascorbic acid oxidase inactivation and vitamin C degradation in frozen mangoes. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 48, 248-257.
- A3.** Bonatsou S., Iliopoulos V., Mallouchos A., **Gogou E.**, Oikonomopoulou V., Krokida M., Taoukis P., Panagou E. 2016. Effect of osmotic dehydration of olives as pre-fermentation treatment and partial substitution of sodium chloride by monosodium glutamate in the fermentation profile of Kalamata natural black olives. *Food Microbiology*, 63, 72-83.
- A4.** Tsironi T., Dermesonlouoglou E., Giannoglou M., **Gogou E.**, Katsaros G, Taoukis P. 2016. Shelf-life prediction models for ready-to-eat fresh cut salads: Testing in real cold chain. *International Journal of Food Microbiology*, 240, 131-140.
- A5.** Papathanasiou M., Reineke K., **Gogou E.**, Taoukis P.S., Knorr D. 2015. Impact of high pressure treatment on the available glucose content of various starch types: A case study on wheat, tapioca, potato, corn, waxy corn and resistant starch (RS3). *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 30, 24-30.
- A6.** **Gogou E.**, Katsaros G., Derens E., Alvarez G., Taoukis P.S.. 2015. Cold Chain Database development and application as a tool for the cold chain management and food quality evaluation. *International Journal of Food Refrigeration*, 52, 109-121.
- A7.** Tsevdou M., **Gogou E.**, Dermesonluoglu E., Taoukis P. 2015. Modelling the effect of storage temperature on the viscoelastic properties and quality of ice cream. *Journal of Food Engineering*, 148, 35–42.
- A8.** Gwanpua S.G., Verboven P., Leducq D., Brown T., Verlinden B.E., Bekele E., Aregawi W., Evans J., Foster A., Duret S., Hoang H.M., van der Sluis S., Wissink E., Hendriksen L.J.A.M., Taoukis P., **Gogou E.**, Stahl V., El Jabri M., Le Page J.F., Claussen I., Indergård E., Nicolai B.M., Alvarez G., Geeraerd A.H. 2015. The FRISBEE tool, software for optimising the trade-off between food quality, energy use, and global warming impact of cold chains. *Journal of Food Engineering*, 48, 2–12.
- A9.** Strati I.F., **Gogou E.**, Oreopoulou V. 2014. Enzyme and high pressure assisted extraction of carotenoids from tomato waste. *Food and Bioproducts Processing*, 94, 668-674.

- A10.** Hoang H.M., Leducq D., Pérez-Masia R., Lagaron J.M., **Gogou E.**, Taoukis P., Alvarez G. 2014. Heat transfer study of submicro-encapsulated PCM plate for food packaging application. *International Journal of Refrigeration*, 52, 151-160.
- A11.** **Gogou E.**, Katapodis P., Christakopoulos P., Taoukis P.S. 2010. Effect of water activity on the thermal stability of *Thermomyces lanuginosus* xylanases for process time–temperature integration. *Journal of Food Engineering*, 100(4), 649-655.
- A12.** **Gogou E.**, Katapodis P., Taoukis P.S. 2010. High pressure inactivation kinetics of a *Thermomyces lanuginosus* xylanase evaluated as a process indicator. *Journal of Food Science*, 75(6), E379–E386.
- A13.** Tsironi T., **Gogou E.**, Velliou E., Taoukis P.S. 2008. Application and validation of the TTI based chill chain management system SMAS (Safety Monitoring and Assurance System) on shelf life optimization of vacuum packed chilled tuna. *International Journal of Food Microbiology*, 128(1), 108-115.

B. ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΒΙΒΛΙΑ ΜΕ ΚΡΙΣΗ

- B1.** Giannakourou M., **Gogou E.**, Taoukis P. 2021. Reaction kinetics in food-processing engineering. In: *Engineering Principles of Unit Operations in Food Processing*, Seid Mahdi Jafari (Ed.), Chapter 16, Elsevier, Academic Press, UK, *corrected proof-in press*.
- B2.** Tsevdou, M., **Gogou, E.**, Taoukis, P. 2019. High hydrostatic pressure processing of foods. In: *Green Food Processing Techniques: Preservation, Transformation and Extraction*, E. Vorobiev, F. Chemat (Eds.), Elsevier, Chapter 4, 87-137, Academic Press, UK.
- B3.** Taoukis P.S., **Gogou E.**, Tsironi T., Giannoglou M., Dermesonlouoglou E., Katsaros G. 2016. Food Cold Chain Management and Optimization. In: *Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food*, Chapter 16: 285-309. Food Engineering Series, Springer International Publishing, Switzerland.
- B4.** **E. Gogou** and P. Taoukis. 2015. High-Pressure Process Design and Evaluation. In: C. Tzia and Th. Varzakas (Eds.), *Handbook of Food Processing: Food Preservation and Food Manufacturing*, Chapter 11: 415-437. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, USA.