

Ελένη Γώγου

Επίκουρη Καθηγήτρια, Επεξεργασία και Συντήρηση
Τροφίμων

Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής
Σχολή Γεωπονικών Επιστημών
Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

Τηλ. +30 24410 64793, E-mail: elenigogou@uth.gr



Η Ελένη Γώγου είναι Επίκουρη Καθηγήτρια στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, είναι Χημικός Μηχανικός και έχει λάβει διδακτορικό από το Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου. Έχει συμμετάσχει σε ευρωπαϊκά και ελληνικά χρηματοδοτούμενα ερευνητικά προγράμματα στα επιστημονικά πεδία της ανάπτυξης καινοτόμων μεθόδων επεξεργασίας και συσκευασίας 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 υπερυψηλή πίεση, τα παλμικά ηλεκτρικά. Παράλληλα έχει πολυετή έρευνα στη μελέτη εργαλείων έξυπνης συσκευασίας (χρονοθερμοκρασιακοί ολοκληρωτές) για την εφαρμογή τους σε ευαλλοίωτα, ψυγμένα τρόφιμα ως εργαλεία ελέγχου της ψυκτικής αλυσίδας. Έχει πολυετή 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 και στην εφαρμογή της τεχνολογίας Blockchain για τη διαχείριση της ψυκτικής αλυσίδας ευαλλοίωτων τροφίμων ζωικής προέλευσης. Τα τελευταία χρόνια έχει εργαστεί εντατικά τόσο σε ερευνητικό όσο και σε επαγγελματικό επίπεδο στην ανάκτηση βιοδραστικών συστατικών από υποπροϊόντα του αγροδιατροφικού τομέα όπως από την απόσταξη αρωματικών φυτών, την παραγωγή ροφημάτων καφέ και την μεταποίηση τομάτας. Έχει δημοσιευμένο έργο σε επιστημονικά άρθρα με κρίση (13), κεφάλαια βιβλίων (4) και πρακτικά επιστημονικών συνεδρίων (36) και 471 ετεροαναφορές (h-index: 9, σύμφωνα με Scopus, 2022).

Links:

<https://www.linkedin.com/in/eleni-goqou-128b1626/>

<https://orcid.org/0000-0003-4582-8138>

https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=lvDrFzoAAAAJ&view_op=list_works&qmla=AJsN-F7CcQqyZFYdTNupHu_qfWAr3qsYNiqvKB2Qfeh52HiLzeFK-

[K2CS2f3jDKp43utQ7MVUufuSeR5DIFU0UZ-](https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=lvDrFzoAAAAJ&view_op=list_works&qmla=AJsN-F7CcQqyZFYdTNupHu_qfWAr3qsYNiqvKB2Qfeh52HiLzeFK-K2CS2f3jDKp43utQ7MVUufuSeR5DIFU0UZ-)

[aRhGE4BO1U7hJ75OPCyhpfe05F1yNXmTHhs39x0cv5-AYj5Hr0JKTx-](https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=lvDrFzoAAAAJ&view_op=list_works&qmla=AJsN-F7CcQqyZFYdTNupHu_qfWAr3qsYNiqvKB2Qfeh52HiLzeFK-aRhGE4BO1U7hJ75OPCyhpfe05F1yNXmTHhs39x0cv5-AYj5Hr0JKTx-)

[xxJi6RAgcBooIA6SvEA](https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=lvDrFzoAAAAJ&view_op=list_works&qmla=AJsN-F7CcQqyZFYdTNupHu_qfWAr3qsYNiqvKB2Qfeh52HiLzeFK-xxJi6RAgcBooIA6SvEA)

<https://food.uth.gr/wp-content/uploads/2021/06/Eleni-Goqou-Full-CV-Sept.-2021.pdf>