

Μαρία Χ. Γιαννακούρου

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

 Αγία Παρασκευή, Αυγής 1-3, 15341, Αθήνα
 +30210-7723166
 mgian@chemeng.ntua.gr, mgian@uniwa.gr
 Maria Giannakourou (<https://www.linkedin.com/in/maria-giannakourou-062b7b10b/>)

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΩΝ

Η Δρ Μαρία Χ. Γιαννακούρου είναι Διδάκτωρ Χημικός Μηχανικός και ο τίτλος της διδακτορικής της διατριβής ήταν «Πρόρρηση διατηρησιμότητας τροφίμων με μειωμένη ενεργότητα νερού: εφαρμογή σε κατεψυγμένα λαχανικά», εστιάζοντας ιδιαίτερα σε: (α) την εφαρμογή ήπιων, μη θερμικών τεχνικών (ωσμωτική αφυδάτωση) σε ιστούς τροφίμων για την παραγωγή νέων προϊόντων, με βελτιωμένα χαρακτηριστικά και παρατεταμένη διάρκεια ζωής, (β) την εφαρμογή μελετών διατηρησιμότητας με βάση τη μεθοδολογία επιταχυνόμενου ελέγχου διατηρησιμότητας (ASLT) και (γ) μαθηματική μοντελοποίηση ως εργαλείο πρόβλεψης για την εκτίμηση της κατάστασης ποιότητας. Σήμερα εργάζεται ως Αναπληρώτρια Καθηγήτρια στον τομέα της «Μηχανικής Τροφίμων», στο Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εργαστήριο Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Έχει μακρά εμπειρία στην επιστήμη και την τεχνολογία των τροφίμων και έχει εργαστεί συστηματικά σε πολλά ερευνητικά προγράμματα. Επιπλέον, κατέχει υψηλού επιπέδου τεχνογνωσία σε αναλυτικές και ενόργανες τεχνικές ανάλυσης τροφίμων, με βάση την δετή απασχόληση της σε αναλυτικό χημικό εργαστήριο στο Γενικό Χημείο του Κράτους. Οι κύριοι τομείς επιστημονικού ενδιαφέροντός της, όπως τεκμηριώνεται από τις δημοσιευμένες εργασίες της, περιλαμβάνουν μεθόδους επεξεργασίας τροφίμων, μελέτες διάρκειας ζωής και αξιολόγηση ποιότητας, μη θερμικές διεργασίες, ωσμωτική προεπεξεργασία ζωικών (κρέας και προϊόντων ψαριών) και φυτικών ιστών για παράταση διάρκειας ζωής, «έξυπνη» συσκευασία (Χρονο Θερμοκρασιακοί Δείκτες, ΤΤΙ), εφαρμογή τεχνολογίας εμποδίων, παραγωγή νέων τροφίμων, οργανοληπτική αξιολόγηση κ.λπ.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

(τρέχουσα θέση) 07/2022 -τώρα: Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εργαστήριο Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

02.2012 – 07.2022: Ακαδημαϊκό προσωπικό, Καθηγήτρια (Α' βαθμίδα) στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής (πρώην Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθηνών)

12.2004 - 02.2012: Αναλύτρια (Βαθμός Α), Γενικό Χημείο του Κράτους (ανάλυση τροφίμων και ποτών, συμμετοχή και οργάνωση διεργαστηριακών σχημάτων SCHEMA (Σχέδιο για την αξιολόγηση χημικών μετρήσεων), χημική μετρολογία, εκπαίδευση και πρακτική για πολυάριθμες αναλυτικές διαδικασίες ανάλυσης τροφίμων (PLH) , GC-MS, IR-MS, LC-MS, κ.λπ.), υπεύθυνη διαδικασιών διασφάλισης ποιότητας, επικύρωσης μεθόδου, κ.λπ.

2003-2004: Μεταδιδακτορική ερευνήτρια (με υποτροφία από το ΙΚΥ) στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Κλάδος IV, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Τμήμα Χημικών Μηχανικών

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

11.1997 - 03.2003: Διδακτορικό δίπλωμα στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Τίτλος διατριβής: «Πρόρρηση διατηρησιμότητας τροφίμων με μειωμένη ενεργότητα νερού: εφαρμογή σε κατεψυγμένα λαχανικά» (Επιβλέπων: Καθ. Πέτρος Σ. Ταούκης), με υποτροφία από το ΙΚΥ.

09.1992 - 11.1997: Πτυχίο Χημικού Μηχανικού: 8,79/10 (τοπ 3%), Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Τμήμα Χημικών Μηχανικών.

Επίβλεψη (2) Ολοκληρωμένα Διδακτορικών, (4) Υποψηφίων Διδασκόντων, (13) μεταπτυχιακών φοιτητών και άνω των 40 προπτυχιακών σπουδαστών

Δημοσιεύσεις: 71 δημοσιεύσεις, Ετερο-αναφορές: 2088: h-index: 22, 13 κεφάλαια σε επιστημονικά βιβλία, >80 παρουσιάσεις σε Ελληνικά και Διεθνή Συνέδρια (από το 1997-σήμερα).

Γνώση Ξένων Γλωσσών: English (Cambridge Proficiency), French (Sorbonne II) and Spanish (Superior)

Δεξιότητες Υπολογιστών: Windows, MS Office, Statistica, MATLAB, Fortran, Minitab, SYSTAT.