

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΔΑΦΝΗ ΔΗΜΑΚΟΠΟΥΛΟΥ-ΠΑΠΑΖΟΓΛΟΥ

Επίκουρη Καθηγήτρια

Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων

Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής

ΑΘΗΝΑ

ΜΑΡΤΙΟΣ 2026

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	1
2. ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ	1
3. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ & ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ.....	1
4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ	2
4.1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ.....	2
4.2. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ.....	3
5. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	4
5.1. ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΣΕ ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΠΟΥΔΩΝ	4
5.2. ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΣΕ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΠΟΥΔΩΝ.....	4
5.3. ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ	5
5.4. ΜΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ	5
6. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ.....	5
6.1. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑ	5
6.2. ΚΡΙΤΗΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ	6
6.3. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ	6
7. ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ.....	7
7.1. ΑΡΘΡΑ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ	7
7.2. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ.....	9
7.3. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΕΘΝΙΚΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ.....	10

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνοματεπώνυμο:	Δάφνη Δημακοπούλου-Παπάζογλου
Ημερομηνία γέννησης:	30/11/1987
Ηλεκτρονική διεύθυνση:	ddimakop@uniwa.gr ddimakop@hotmail.gr
Ιστότοποι:	    

2. ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

- **Διδακτορικό Δίπλωμα (Ph.D.) (2019):** Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολής Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
Διδακτορική Διατριβή: «Κινητική της ωσμωτικής επεξεργασίας μοσχαρίσιου κρέατος και επίδραση στην ασφάλεια και την ποιότητά του» (doi: [10.26262/heal.auth.ir.305463](https://doi.org/10.26262/heal.auth.ir.305463)), Επιβλ. Καθηγητής: Ευγένιος Κατσανίδης
- **Μεταπτυχιακό Δίπλωμα (M.Sc.) (2013):** Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
Μεταπτυχιακή Διατριβή: «Μελέτη και ποσοτική περιγραφή της ικανότητας σχηματισμού βιοϋμενίου από στελέχη *Salmonella enterica*» (doi: [10.26262/heal.auth.ir.134704](https://doi.org/10.26262/heal.auth.ir.134704)), Επιβλ. Καθηγητής Κωνσταντίνος Κουτσουμανής
- **Πτυχίο Γεωπόνου με ειδίκευση στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμου, Integrated Master (2011):** Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.
Πτυχιακή Διατριβή: «Τεχνολογικές και προβιοτικές ιδιότητες γαλακτικών στρεπτόκοκκων και *Leuconostoc* που απομονώθηκαν από μπασκί παραδοσιακού κασεριού», Επιβλ. Καθηγητής: Νικόλαος Τζανετάκης

3. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ & ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Α. Υποτροφίες

- 3/2024 – 2/2025:** Υποτροφία **Αριστείας για Μεταδιδακτορικούς Ερευνητές** του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης για την εκπόνηση μεταδιδακτορικής έρευνας (ΕΛΚΕ – Α.Π.Θ.) (Αριθμός Έργου: 50186).
Αντικείμενο έρευνας: Σχεδιασμός δομημένων συστημάτων ελαίων από κηρό ηλίανθου για την υποκατάσταση του ζωικού λίπους σε vegan και σε προϊόντα κρέατος.
- 12/2019 – 11/2021** Υποτροφία του **Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών** (Ι.Κ.Υ.) για την εκπόνηση **Μεταδιδακτορικής έρευνας**.
Τίτλος Προγράμματος: «Ενίσχυση Μεταδιδακτόρων ερευνητών / ερευνητριών - 2ος Κύκλος» (MIS 5033021)
Αντικείμενο έρευνας: Μελέτη της επίδρασης ενδογενών και εξωγενών παραγόντων στην ωσμωτική επεξεργασία κρέατος με σύγχρονες πολυφασματικές τεχνικές.

- 5/2017 – 7/2018** Υποτροφία του **Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών** για την εκπόνηση **Διδακτορικής έρευνας**.
Τίτλος Προγράμματος: «Πρόγραμμα Χορήγησης Υποτροφιών για Μεταπτυχιακές Σπουδές δεύτερου κύκλου σπουδών» (MIS 5003404)
- 12/2012 – 5/2013** Υποτροφία του **Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών** (Ι.Κ.Υ.) για την εκπόνηση **Μεταπτυχιακών σπουδών**.
Τίτλος Προγράμματος: «Πρόγραμμα χορήγησης υποτροφιών του ΙΚΥ για Μεταπτυχιακές Σπουδές Α΄ Κύκλου – Οριζόντια Πράξη» του ΕΠΕΔΒΜ του ΕΣΠΑ 2007 – 2013.

B. Διακρίσεις

- 2015** Συμμετοχή, ύστερα από *κατάθεση πρότασης και επιλογή*, στην 6η καμπάνια «**Spin your Thesis! – 2015**» της Ευρωπαϊκής Υπηρεσίας Διαστήματος (07-18/09/15), που πραγματοποιήθηκε στο Ευρωπαϊκό Διαστημικό Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας (ESTEC) στο Νόρντβαικ της Ολλανδίας. Ομάδα ΜΑΗ (Microbiology And Hygiene Group) (Ασπρίδου Ζαφειρώ, Κακαγιάννη Μυρσίνη, **Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δάφνη**), υπό την καθοδήγηση του καθηγητή Κουτσουμανή Κωνσταντίνου και με θέμα «Επίδραση της υπερβαρύτητας στη θερμική ανθεκτικότητα των μικροβίων» (Βραβείο Αριστείας από το Α.Π.Θ.).

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

4.1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- 1/2026 – σήμερα** **Επίκουρη Καθηγήτρια** του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής με γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος του Κρέατος» (Φ.Ε.Κ. διορισμού τ. Γ΄ Αρ. 4122/04.11.2025).
- 10/2023 – 6/2024** **Διδάσκουσα** ως Ακαδημαϊκός Υπότροφος στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος. Διδασκαλία των μαθημάτων (θεωρία και εργαστήριο) «Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Αλιευμάτων» του 5^{ου} εξαμήνου και «Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» του 6^{ου} εξαμήνου.
- 11/2022 – 6/2023** **Διδάσκουσα** ως Ακαδημαϊκός Υπότροφος στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος. Διδασκαλία των μαθημάτων (θεωρία και εργαστήριο) «Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Αλιευμάτων» του 5^{ου} εξαμήνου και «Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» του 6^{ου} εξαμήνου.
- 10/2021 – 1/2022** **Διδάσκουσα** στο πλαίσιο του προγράμματος «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικό» στο Τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας. Διδασκαλία των μαθημάτων (θεωρία και εργαστήριο)

«Τυποποίηση και Συσκευασία Αγροτικών Προϊόντων» του 5^{ου} εξαμήνου και «Γενική Ανόργανη Χημεία» του 1^{ου} εξαμήνου.

10/2020 – 1/2021 **Διδάσκουσα** ως Ακαδημαϊκός Υπότροφος στο Τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας. Διδασκαλία του μαθήματος (Θεωρία και εργαστήριο) «Τυποποίηση και Συσκευασία Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων» του 7^{ου} εξαμήνου.

4.2. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

9/2024 – 12/2025 **Μεταδιδακτορική ερευνήτρια** στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας. Σύμβαση έργου με την Επιτροπή Ερευνών του ΠΔΜ για συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα «Λειτουργία Κόμβου Ψηφιακής Καινοτομίας Δυτικής Μακεδονίας - SYNERGiNN EDIH», που χρηματοδοτείται από το «Ανταγωνιστικότητα» ΕΣΠΑ 2021-2027.

3/2024 – 2/2025 **Μεταδιδακτορική ερευνήτρια**, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, ΑΠΘ. Σύμβαση με την Επιτροπή Ερευνών του ΑΠΘ για συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα «Σχεδιασμός δομημένων συστημάτων ελαίων από κηρό ηλίανθου για την υποκατάσταση του ζωικού λίπους σε vegan και σε προϊόντα κρέατος».

7/2022 – 7/2023 **Μεταδιδακτορική ερευνήτρια**, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ. Σύμβαση έργου με την Επιτροπή Ερευνών του ΑΠΘ για συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα «Σχεδιασμός συστημάτων ελαιοπηκτών με βέλτιστα χαρακτηριστικά για την υποκατάσταση του ζωικού λίπους στα τρόφιμα» που χρηματοδοτείται από το Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.) μέσω της Δράσης «1η Προκήρυξη ερευνητικών έργων ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. για την ενίσχυση των μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών και την προμήθεια ερευνητικού εξοπλισμού μεγάλης αξίας».

7/2021 – 5/2022 **Μεταδιδακτορική ερευνήτρια**, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ. Σύμβαση έργου με την Επιτροπή Ερευνών του ΑΠΘ για συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα «An interlinked digital platform for Food Integrity and Traceability of relevant MEDiterranean supply chains» με κωδικό 99523, που χρηματοδοτείται από τον Ευρωπαϊκό Οργανισμό Foundation PRIMA.

7/2019 **Μεταδιδακτορική ερευνήτρια**, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ. Σύμβαση έργου με την Επιτροπή Ερευνών του ΑΠΘ για συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα «Ανάπτυξη και σχεδιασμός λευκών τυριών άλμης με βελτιωμένη ποιότητα».

2/2019 **Ερευνητικός συνεργάτης** της Κονσερβοποιίας Βορείου Αιγαίου Α.Ε.Β.Ε.

12/2016 – 1/2017 **Ερευνητικός συνεργάτης** της Κονσερβοποιίας Βορείου Αιγαίου Α.Ε.Β.Ε.

7/2016 – 3/2017 **Επιστημονικός σύμβουλος** της Κρέτα Φάρμ Α.Ε.Β.Ε.

- 5/2016 – 12/2026** **Ερευνήτρια Γεωπόνος**, Ελεύθερος επαγγελματίας με κύρια δραστηριότητα την παροχή υπηρεσιών έρευνας ως Γεωπόνος και δευτερεύουσα δραστηριότητα Καθηγήτρια.
- 1/2014 – 12/2015** **Ερευνήτρια Γεωπόνος**, Ελεύθερος επαγγελματίας με κύρια δραστηριότητα την παροχή υπηρεσιών έρευνας ως Γεωπόνος.
- 2/2014 – 11/2015** **Ερευνήτρια**, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, ΑΠΘ. Σύμβαση έργου με την Επιτροπή Ερευνών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου για συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα «ΘΑΛΗΣ-ΕΜΠ: Ανάπτυξη, μαθηματική περιγραφή και άριστος σχεδιασμός καινοτόμων μη θερμικών τεχνολογιών για την επεξεργασία, συσκευασία, διακίνηση και αποθήκευση τροφίμων βελτιωμένης ποιότητας και ασφάλειας».
- 7/2009 – 8/2009** Πρακτική άσκηση, Γενικό Χημείο του Κράτους, Α' Χημική Υπηρεσία Πειραιά

5. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

5.1. ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΣΕ ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

- **Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής**
- **Επιστήμη και Τεχνολογία Κρέατος και Προϊόντων του** (6^ο εξάμηνο, Υποχρεωτικό): Ακαδημαϊκό έτος: 2025 – 2026
- **Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος**
- **Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Αλιευμάτων** (5^ο εξάμηνο, Επιλογής Υποχρεωτικό): Ακαδημαϊκά έτη: 2022 – 2023 και 2023 – 2024
 - **Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων** (6^ο εξάμηνο, Επιλογής Υποχρεωτικό): Ακαδημαϊκά έτη: 2022 – 2023 και 2023 – 2024
- **Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας**
- **Γενική Ανόργανη Χημεία** (1^ο εξάμηνο, Υποχρεωτικό): Ακαδημαϊκό έτος: 2021 – 2022
 - **Τυποποίηση και Συσκευασία Αγροτικών Προϊόντων** (5^ο εξάμηνο, Επιλογής): Ακαδημαϊκό έτος: 2021 – 2022
 - **Τυποποίηση και Συσκευασία Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων** (Πρώην ΤΕΙ) (7^ο εξάμηνο, Επιλογής): Ακαδημαϊκό έτος: 2020 – 2021

5.2. ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΣΕ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

- **Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΔΠΜΣ) «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης»**
- ΔΠΜΣ του Τμήματος Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας
- **Διάλεξη με θέμα: «Επεξεργασία αλλαντικών: Παστερίωση, αλάτιση, κάπνιση, ωρίμανση (curing)»**, στο πλαίσιο του μαθήματος «Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» (2 ώρες διδασκαλίας): Έτη: 2025, 2026

5.3. ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

➤ **Επίβλεψη πτυχιακών διατριβών στο Τμήμα Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας:**

- Κοϊμτζίδης Θ. (Οκτώβριος, 2021), Παραγωγή, μεταποίηση και συσκευασία κρόκου Κοζάνης, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας, Τμήμα Γεωπονίας
- Τσούκα Σ. (Μάρτιος, 2022), Εφαρμογή συστήματος HACCP στην παραγωγική διαδικασία τυριού φέτας, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας, Τμήμα Γεωπονίας
- Βάνα Ε. (Μάρτιος, 2022), Διαδικασία παραγωγής, τυποποίησης και συσκευασίας ελαιόλαδου, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας, Τμήμα Γεωπονίας
- Τσίπαρη Α. (Μάρτιος, 2022), Επίδραση των μεθόδων συσκευασίας στη συντήρηση του κρέατος και των κρεατοσκευασμάτων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας, Τμήμα Γεωπονίας
- Ζκάγια Ε. (Οκτώβριος, 2022), Το ρόδι: παραγωγή, μεταποίηση και συσκευασία, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας, Τμήμα Γεωπονίας
- Σταβιάνης Γ. (Οκτώβριος, 2022), Εφαρμογή συστήματος HACCP μονάδα επεξεργασίας και εμφιάλωσης μελιού, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας, Τμήμα Γεωπονίας
- Φωτιάδου Ε. (Οκτώβριος, 2022), Εφαρμογή συστήματος HACCP σε μονάδα παραγωγής κρουασάν, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας, Τμήμα Γεωπονίας

5.4. ΜΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

➤ **Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής**

- Καπέλης Χ. (Φεβρουάριος, 2026), Διατροφική αξιολόγηση τροφίμων υποκατάστατων κρέατος και συγκριτική μελέτη με συμβατικά προϊόντα.

6. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

6.1. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑ

- **Μάρτιος 2026 – Φεβρουάριος 2029:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα «SchoolMedDiet: Co-creating Living Labs to bring the Mediterranean Diet back to schools». Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA), Grant Agreement number: [pending], Project SchoolMedDiet.
- **Σεπτέμβριος 2024 – Δεκέμβριος 2025:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα «Κόμβος Ψηφιακής Καινοτομίας Δυτικής Μακεδονίας - SYNERGiNN EDIH». (Κωδικός έργου: MIS 6001586). Στο πλαίσιο του προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα» ΕΣΠΑ 2021-2027, που συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης.
- **Μάρτιος 2024 – Φεβρουάριος 2025:** Επιστημονικά υπεύθυνη στο ερευνητικό πρόγραμμα «Σχεδιασμός δομημένων συστημάτων ελαίων από κηρό ηλίανθου για την υποκατάσταση του ζωικού λίπους σε vegan και σε προϊόντα κρέατος». Χρηματοδοτήθηκε από τον ΕΛΚΕ Α.Π.Θ. (Κωδικός έργου: 50186).

- **Ιούλιος 2022 – Ιούλιος 2023:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα «Σχεδιασμός συστημάτων ελαιοπηκτών με βέλτιστα χαρακτηριστικά για την υποκατάσταση του ζωικού λίπους στα τρόφιμα». Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.) στο πλαίσιο της Δράσης «1^η Προκήρυξη ερευνητικών έργων ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. για την ενίσχυση των μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών και την προμήθεια ερευνητικού εξοπλισμού μεγάλης αξίας» (Αριθμός Έργου: 3601).
- **Ιούλιος 2021 – Μάιος 2022:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα «An interlinked digital platform for Food Integrity and Traceability of relevant MEDiterranean supply chains». Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA) Grant Agreement number: [1932], Project MEDIFIT.
- **Δεκέμβριος 2019 – Νοέμβριος 2021:** Επιστημονικά υπεύθυνη στο ερευνητικό πρόγραμμα «Μελέτη της επίδρασης ενδογενών και εξωγενών παραγόντων στην ωσμωτική επεξεργασία κρέατος με σύγχρονες πολυφασματικές τεχνικές». Χρηματοδοτήθηκε από το Ι.Κ.Υ. (Κωδικός έργου: MIS 5033021).
- **Ιούλιος 2019:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα «Ανάπτυξη και σχεδιασμός λευκών τυριών άλμης με βελτιωμένη ποιότητα». (Κωδικός έργου ΕΛΚΕ Α.Π.Θ. 98279). Φορέας ανάθεσης: ΡΟΥΣΣΑΣ Α.Ε.
- **Φεβρουάριος 2014 – Νοέμβριος 2015:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα «ΘΑΛΗΣ-ΕΜΠ: Ανάπτυξη, μαθηματική περιγραφή και άριστος σχεδιασμός καινοτόμων μη θερμικών τεχνολογιών για την επεξεργασία, συσκευασία, διακίνηση και αποθήκευση τροφίμων βελτιωμένης ποιότητας και ασφάλειας». Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση, Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο) και από Εθνικούς πόρους.

6.2. ΚΡΙΤΗΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- Applied Sciences
- Food and Bioproducts Processing
- Food Chemistry
- Food Research International
- Foods
- Gels
- International Journal of Food Science and Technology
- Journal of Aquatic Food Product Technology
- Journal of Food Engineering
- Journal of Food Measurement and Characterization
- Journal of Texture Studies
- LWT
- Molecules
- Processes

6.3. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

Τα ερευνητικά ενδιαφέροντα καλύπτουν ένα ευρύ φάσμα θεμάτων της Επιστήμης Τροφίμων που αφορά στις διεργασίες επεξεργασίας και συντήρησης, στη μικροβιολογία, στην ποιότητα και την ασφάλεια των τροφίμων, με έμφαση στα προϊόντα ζωικής προέλευσης (κρέας, αλλαντικά, τυριά, μέλι και αλιεύματα):

- Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων, με έμφαση στην εφαρμογή ήπιων και εναλλακτικών τεχνολογιών για την ανάπτυξη νέων προϊόντων, τη βελτίωση των ήδη υπαρχόντων, την ανάπτυξη ηπιότερων επεξεργασιών και την επιμήκυνση του χρόνου ζωής των προϊόντων.
- Ασφάλεια και Ποιότητα τροφίμων, με έμφαση στην αξιολόγηση της κινητικής των μεταβολών (микροβιολογικών, φυσικοχημικών, οργανοληπτικών) που συντελούν στην αλλοίωση ή στην απώλεια ποιότητας και διατροφικής αξίας των τροφίμων και ειδικότερα των προϊόντων ζωικής προέλευσης.
- Μελέτη της επίδρασης ενδογενών και εξωγενών παραγόντων, όπως η θερμοκρασία, η ενεργότητα του νερού, το pH, η μερική πίεση αερίων συσκευασίας ελεγχόμενης ατμόσφαιρας, η εφαρμογή αντιμικροβιακών ουσιών, στην ανάπτυξη παθογόνων και αλλοιογόνων μικροοργανισμών και μαθηματική περιγραφή των επιδράσεων αυτών με στόχο την ανάπτυξη δραστικών εργαλείων (μαθηματικά μοντέλα) για την αριστοποίηση της ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων (με έμφαση στα ζωικά προϊόντα και κυρίως στο κρέας και στα αλιεύματα).
- Ανάπτυξη και αξιολόγηση συστημάτων δόμησης λιπών και ελαίων (ελαιοπηκτές και υβριδικές πηκτές) για την υποκατάσταση ζωικού λίπους στα τρόφιμα και ειδικότερα στα προϊόντα κρέατος και στα υποκατάστατά του.
- Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων προϊόντων με τις επιθυμητές δομικές και θρεπτικές ιδιότητες, καθώς επίσης και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.
- Εφαρμογή σύγχρονων πολυφασματικών τεχνικών για την ανίχνευση της προέλευσης και της νοθείας των τροφίμων ζωικής προέλευσης σε συνδυασμό με την εφαρμογή αλγορίθμων μηχανικής μάθησης.

7. ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

7.1. ΑΡΘΡΑ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- 7.1.1. **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Lianou A., and Koutsoumanis K.P. (2016). Modelling biofilm formation of *Salmonella enterica* ser. Newport as a function of pH and water activity. *Food Microbiology*, 53: 76-81. (<https://doi.org/10.1016/j.fm.2015.09.002>)
- 7.1.2. **Dimakopoulou-Papazoglou D.** and Katsanidis E. (2016). Mass transfer kinetics during osmotic processing of beef meat using ternary solutions. *Food and Bioproducts Processing*, 100, Part B: 560-569. (<https://doi.org/10.1016/j.fbp.2016.09.001>)
- 7.1.3. **Dimakopoulou-Papazoglou D.** and Katsanidis E. (2017). Effect of maltodextrin, sodium chloride, and liquid smoke on the mass transfer kinetics and storage stability of osmotically dehydrated beef meat. *Food and Bioprocess Technology*: 10: 2034-2045. (<https://doi.org/10.1007/s11947-017-1973-5>)
- 7.1.4. **Dimakopoulou-Papazoglou D.** and Katsanidis E. (2019). Diffusion coefficients and volume changes of beef meat during osmotic dehydration in binary and ternary solutions. *Food and Bioproducts Processing*, 116, 10-19. (<https://doi.org/10.1016/j.fbp.2019.04.007>)
- 7.1.5. **Dimakopoulou-Papazoglou D.** and Katsanidis E. (2020). Osmotic processing of meat: mathematical modeling and quality parameters. *Food Engineering Reviews*, 12, 32-47. (<https://doi.org/10.1007/s12393-019-09203-1>)

- 7.1.6. **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Lazaridou A., Biliaderis C.G., and Katsanidis E. (2022). Effect of process temperature on the physical state of beef meat constituents – Implications on diffusion kinetics during osmotic dehydration. *Food and Bioprocess Technology*, 15: 706–716. (<https://doi.org/10.1007/s11947-022-02778-4>)
- 7.1.7. Zampouni K., Soniadis A., **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Moschakis T., Biliaderis C.G., and Katsanidis E. (2022). Modified fermented sausages with olive oil oleogel and NaCl-KCl substitution for improved nutritional quality. *LWT – Food Science and Technology*, 113172. (<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113172>)
- 7.1.8. **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Giannakaki F., and Katsanidis E. (2023). Structure and physical properties of oleogels formulated with natural waxes combined with monoglycerides in different edible oils. *Gels*, 9(8), 627. (<https://doi.org/10.3390/gels9080627>)
- 7.1.9. **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Ploskas N., Serrano S., Koutsoumanis K., and Katsanidis E. (2023). Application of UV-vis spectroscopy for the detection of adulteration in Mediterranean honeys. *European Food Research and Technology*, 249, 3043–3053. (<https://doi.org/10.1007/s00217-023-04347-1>)
- 7.1.10. Chatzikyriakidou K., **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, and Katsanidis E. (2023). Safety and quality attributes of fresh sardines (*Sardina pilchardus*) in storage scenarios imitating harvest-to-refrigerator conditions. *International Journal of Food Science and Technology*, 58: 6642-6651. (<https://doi.org/10.1111/ijfs.16780>)
- 7.1.11. **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Zampouni K., Prodromidis P., Moschakis T., and Katsanidis E. (2024). Microstructure, physical properties and oxidative stability of olive oil oleogels composed of sunflower wax and monoglycerides. *Gels*, 10(3), 195. (<https://doi.org/10.3390/gels10030195>)
- 7.1.12. **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Ploskas N., Koutsoumanis K., and Katsanidis E. (2024). Identification of geographical and botanical origin of Mediterranean honeys using UV-vis spectroscopy and multivariate statistical analysis. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 18:3923–3934. (<https://doi.org/10.1007/s11694-024-02465-2>)
- 7.1.13. Zampouni K., **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, and Katsanidis E. (2024). Food-grade bigel systems: formulation, characterization, and applications for novel food product development. *Gels*, 10(11), 712. (<https://doi.org/10.3390/gels10110712>)
- 7.1.14. Giannakaki F., **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Zampouni K., Moschakis T., and Katsanidis E. (2025). Design and characterization of bigels composed of agar, κ-carrageenan, candelilla wax, and monoglycerides. *International Journal of Biological Macromolecules*, 308, 142422. (<https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2025.142422>)
- 7.1.15. **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Serrano S., Rodríguez I., Ploskas N., Koutsoumanis K., and Katsanidis E. (2025). FTIR spectroscopy combined with machine learning for the classification of Mediterranean honey based on origin. *Journal of Food Composition and Analysis*, 107778. (<https://doi.org/10.1016/j.jfca.2025.107778>)
- 7.1.16. **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Zampouni K., and Katsanidis E. (2025). Natural waxes as gelators in edible structured oil systems: A review. *Gels*, 11(8), 656. (<https://doi.org/10.3390/gels11080656>)
- 7.1.17. **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Zampouni K., Moschakis T., and Katsanidis E. (2025). Novel plant-based bigels formulated with sunflower wax, monoglycerides, agar and κ-carrageenan. *Food Hydrocolloids*, 166, 111341. (<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2025.111341>)

Δημοσιεύσεις/Ετεροαναφορές: [scholar.google](https://scholar.google.com/) // [scopus](https://scopus.com/)

7.2. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

- 7.2.1. **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Lianou A., Koutsoumanis P. K. (2014). Modeling biofilm formation of *Salmonella enterica* serotype Newport as a function of pH and water activity. *24th International ICFMH Conference, Food Micro 2014*, September 1 – 4, Nantes, France.
- 7.2.2. Gougouli M., Moschakis T., **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Koutsoumanis P. K. (2014). Studying the effect of antimicrobials and temperature on mould growth-no growth limits - a single spore approach. *24th International ICFMH Conference, Food Micro 2014*, September 1 – 4, Nantes, France.
- 7.2.3. **Dimakopoulou-Papazoglou D.** and Katsanidis E. (2015). Storage stability and quality characteristics of beef meat treated with maltodextrin, NaCl and liquid smoke. *29th EFFoST International Conference*, November 10 – 12, Athens, Greece.
- 7.2.4. **Dimakopoulou-Papazoglou D.** and Katsanidis E. (2015). Mass transfer kinetics during osmotic processing of beef meat using ternary solutions. *29th EFFoST International Conference*, November 10 – 12, Athens, Greece.
- 7.2.5. Aspidou Z., Kakagianni M., **Dimakopoulou-Papazoglou D.** and Koutsoumanis K. (2015). Effect of Hypergravity on bacterial motility and heat resistance. *1st Symposium on Space Educational Activities*, December 9 – 12, Padova, Italy.
- 7.2.6. **Dimakopoulou-Papazoglou D.** and Katsanidis E. (2017). Osmotic dehydration of beef meat with maltodextrin, NaCl, and liquid smoke: mass transfer kinetics and storage stability. *6th International Congress on Food Technology*, March 18 – 19, Athens, Greece.
- 7.2.7. **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Lazaridou A., Biliaderis C.G. and Katsanidis E. (2021). Thermal transition of osmotically processed beef meat by differential scanning calorimetry. *4th ISEKI e-conference: Food Texture, Quality Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy*, November 10 – 12, online.
- 7.2.8. **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Mamougiorgi P., Stefanou D. and Katsanidis E. (2022). Quantitative detection of beef, pork and chicken in meat mixtures using FT-NIR spectroscopy. *International Web Conference on Food Choice & Eating Motivation*, May 19 – 20, online.
- 7.2.9. **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Koutsoumanis K. and Katsanidis E. (2022). Identification of botanical origin of Greek honeys using UV-vis and FT-NIR spectroscopy. *36th EFFoST International Conference*, November 7 – 9, Dublin, Ireland.
- 7.2.10. **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Chatzikyriakidou K., Ploskas N., Koutsoumanis K. and Katsanidis E. (2022). Application of FT-MIR spectroscopy for the discrimination of geographical origin of thyme honeys. *5th ISEKI e-conference: Current food innovation trends; the texture and consumer perception*, November 23 – 25, online.
- 7.2.11. **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Ploskas N., Koutsoumanis K. and Katsanidis E. (2023). Discrimination of Mediterranean honeys based on their botanical and geographical origin using UV-vis spectroscopy and chemometrics. *I MEDIFIT conference*, October 16 – 17, Cordoba, Spain.

- 7.2.12. Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Ploskas N., Koutsoumanis K. and Katsanidis E. (2023). Application of FTIR spectroscopy for the detection of honey adulteration. *I MEDIFIT conference*, October 16 – 17, Cordoba, Spain.
- 7.2.13. Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Ploskas N., Koutsoumanis K. and Katsanidis E. (2023). Detection of adulteration in thyme honeys with sugar syrups and colorants using FTIR spectroscopy and chemometrics. *6th ISEKI e-conference: Food Production Based on Food Safety, Sustainable Development and Circular Economy*, November 22 – 24, online.
- 7.2.14.** Giannakaki F., **Dimakopoulou-Papazoglou D.** and Katsanidis E. (2023). Microstructure and physical properties of bigels formed with agar, κ-carrageenan, candelilla wax and monoglycerides in different edible oils. *6th ISEKI e-conference: Food Production Based on Food Safety, Sustainable Development and Circular Economy*, November 22 – 24, online.
- 7.2.15. Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Zampouni K., Katsanidis E. (2024). Design of plant-based bigels made from agar, κ-carrageenan, sunflower wax, and monoglycerides. *19th Food Colloids Conference*, April 14 -18, Thessaloniki, Greece.
- 7.2.16.** Giannakaki F., **Dimakopoulou-Papazoglou D.** and Katsanidis E. (2024). Characterizing the microstructure and physical properties of bigels incorporating agar, κ-carrageenan, candelilla wax and monoglycerides in several edible oils. *19th Food Colloids Conference*, April 14 -18, Thessaloniki, Greece.
- 7.2.17.** Morellos A., Pantazi X.E., **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Katsanidis E. (2024). Multi-modal fusion with Machine Learning integrated approach for the investigation of honey adulteration. *IEEE Conference on AgriFood Electronics, CAFÉ 2024*, September 26-28, Xanthi, Greece. ([10.1109/CAFE63183.2024.11069318](https://doi.org/10.1109/CAFE63183.2024.11069318))
- 7.2.18. Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Zampouni K., Katsanidis E. (2025). Plant-based bigels composed of natural waxes, monoglycerides, and gums. *7th International Conference on Food Science & Technology*, November 8-9, Athens, Greece.

7.3. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΕΘΝΙΚΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

- 7.3.1.** Λιόλιου Κ., Μποζούδη Δ., **Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ.**, Παπανικολάου Ζ., Χαριτονίδου-Μυροβόλη Ε., Λιτοπούλου-Τζανετάκη Ε., Τζανετάκης Ν. (2010). Γαλακτική μικροχλωρίδα μπασκίου από απαστερίωτο γάλα. *25^ο Βορειοελλαδίτικο Ιατρικό Συνέδριο*, 18 – 20 Μαρτίου, Θεσσαλονίκη.
- 7.3.2. Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ.**, Κουτσομανής Κ. και Κατσανίδης Ε. (2015). Ωσμωτική αφυδάτωση μοσχαρίσιου κρέατος με χρήση μαλτοδεξτρίνης και NaCl. *Πανελλήνιο συνέδριο: Το κρέας και τα προϊόντα του - «Από το στάβλο στο πιάτο»*, 27 Φεβρουαρίου – 01 Μαρτίου, Θεσσαλονίκη.
- 7.3.3. Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ.** και Κατσανίδης Ε. (2017). Επίδραση του υγρού καπνού κατά την ωσμωτική αφυδάτωση μοσχαρίσιου κρέατος στα φαινόμενα μεταφοράς μάζας και τη διάρκεια ζωής του. *5^ο Πανελλήνιο συνέδριο: Το κρέας και τα προϊόντα του - «Από το στάβλο στο πιάτο»*, 3 – 5 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
- 7.3.4. Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ.**, Θεοχαρίδου Α., Τσαρδάκης Ε., Τσιτλακίδου Π., Μουρτζίνος Ι. και Κατσανίδης Ε. (2019). Αξιολόγηση των ποιοτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών μοσχαρίσιου κρέατος ωσμωτικά επεξεργασμένου

με υγρό καπνό. 6^ο Πανελλήνιο συνέδριο: Το κρέας και τα προϊόντα του - «Από το στάβλο στο πιάτο», 1 – 3 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.

- 7.3.5. **Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ.**, Στεφάνου Δ., Μασουγιώρη Π. και Κατσανίδης Ε. (2023). Αξιολόγηση της φασματοσκοπίας NIR σε συνδυασμό με πολυπαραγοντική στατιστική ανάλυση για ανίχνευση νοθείας σε μείγματα κρέατος. 7^ο Πανελλήνιο συνέδριο: Το κρέας και τα προϊόντα του - «Από το στάβλο στο πιάτο», 3 – 5 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
- 7.3.6. Μαρτινάκος Ι., **Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ.** και Κατσανίδης Ε. (2023). Αξιολόγηση επιλεγμένων ποιοτικών χαρακτηριστικών του κρέατος με αναλυτικές και φασματοσκοπικές τεχνικές. 7^ο Πανελλήνιο συνέδριο: Το κρέας και τα προϊόντα του - «Από το στάβλο στο πιάτο», 3 – 5 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
- 7.3.7. Ζαμπούνη Κ., Παπαδημητρίου Κ., Φιλίππου Α., Γιαννακάκη Φ., **Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ.**, Λαζαρίδου Α., Μοσχάκης Θ. και Κατσανίδης Ε. (2023). Μερική υποκατάσταση του ζωικού λίπους με συστήματα υβριδικών πηκτών σε ημίξηρα προϊόντα κρέατος. 7^ο Πανελλήνιο συνέδριο: Το κρέας και τα προϊόντα του - «Από το στάβλο στο πιάτο», 3 – 5 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
- 7.3.8. Κασιούρας Γ., Ζαμπούνη Κ., **Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ.**, Παππά Α., Μοσχάκης Θ. και Κατσανίδης Ε. (2023). Υβριδικές πηκτές ως υποκατάστατο λίπους και σύστημα μεταφοράς βιοενεργών συστατικών σε χοιρινά μπιφτέκια. 7^ο Πανελλήνιο συνέδριο: Το κρέας και τα προϊόντα του - «Από το στάβλο στο πιάτο», 3 – 5 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
- 7.3.9. **Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Zampouni K., Giannakeris A., Karydi E., Sourgounis D., Katsanidis E. (2024). Oxidative stability assessment of structured oil systems. 11^ο Πανελλήνιο συνέδριο: Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων, 25 – 26 Νοεμβρίου, Θεσσαλονίκη.
- 7.3.10. **Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ.**, Ζαμπούνη Κ. και Κατσανίδης Ε. (2025). Δομημένα συστήματα ελαίων για την υποκατάσταση του λίπους σε προϊόντα κρέατος. 8^ο Πανελλήνιο συνέδριο: Το κρέας και τα προϊόντα του - «Από το στάβλο στο πιάτο», 31 Ιανουαρίου – 2 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.