

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ - ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΥΠΟΜΝΗΜΑ

Ευφημίας Ηρειώτου

Βιολόγου, Μικροβιολόγου

**Αναπληρώτριας Καθηγήτριας Μικροβιολογίας με Έμφαση
στις Βιοδραστικές Ουσίες Μυκήτων**

Σεπτέμβριος 2018

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΕΥΦΗΜΙΑΣ ΗΡΕΙΩΤΟΥ

Βιολόγου, Μικροβιολόγου

Αναπληρώτριας Καθηγήτριας Μικροβιολογίας με Έμφαση στις
Βιοδραστικές Ουσίες Μυκήτων

1. Προσωπικά Στοιχεία

Όνοματεπώνυμο:	Ηρειώτου Ευφημία
Ημερομηνία γέννησης:	20 Μαΐου 1958
Τόπος γέννησης:	Λευκωσία - Κύπρου
Όνομα Πατέρα:	Παναγιώτης
Όνομα Μητέρας:	Ελευθερία
Οικογενειακή κατάσταση:	Διαζευγμένη, 1 παιδί
Διεύθυνση κατοικίας:	Πεσάδα, Κεφαλονιά, 28100
Διεύθυνση εργασίας:	ΑΤΕΙ Ιονίων Νήσων, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τέρμα Λεωφόρου Βεργωτή, Αργοστόλι, Κεφαλονιά, 28100
Τηλέφωνο εργασίας:	+3026710-22109
FAX εργασίας:	+3026710-27102
E-mail:	eeriotou@ionio.gr

2. Σπουδές και Τίτλοι Σπουδών

i. Βασικές σπουδές

Σεπτέμβριος 1976-Ιούλιος 1980: Φοίτηση στο Πανεπιστήμιο Πατρών, Τμήμα Βιολογίας
Βαθμός Πτυχίου: 7,3

ii. Μεταπτυχιακές σπουδές

Ιανουάριος 1982-Αύγουστος 1985: Master of Science. Ειδικευση: "Food Technology and Science" The University of Tennessee, Knoxville, Ηνωμένες Πολιτείες

Μεταπτυχιακά μαθήματα: Χημεία Τροφίμων I, Πρόσθετα Τροφίμων, Επεξεργασία Τροφίμων I, Χημεία Τροφίμων II, Μικροβιολογία στην Παραγωγή Τροφίμων, Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων, Νόμοι και Κανονισμοί Τροφίμων, Ανάλυση Φυσικών Ιδιοτήτων Τροφίμων, Θερμοβιολογία Τροφίμων, Επιστήμη του Κρέατος, Ζυμώμενα Τρόφιμα, Σεμινάριο, Ενζυμολογία Τροφίμων, Επεξεργασία Τροφίμων II, Εξασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων, Μέθοδοι Αξιολόγησης στην Επιστήμη των Ζώων (Στατιστική), Μικροβιολογία Τροφίμων, Πρακτική Άσκηση Διδασκαλίας στη Γεωπονία.

Σεπτέμβριος 1985-Αύγουστος 1990: Ph. D. Ειδικότητα: "Microbiology" The University of Tennessee, Knoxville, Ηνωμένες Πολιτείες

Μεταπτυχιακά μαθήματα: Ανοσολογία, Παθογόνος Βακτηριολογία, Κυτταρική και Μοριακή Βιολογία, Σεμινάριο, Βιομετρία, Κυτταρική και Μοριακή Βιολογία II, Μοριακή Γενετική, Τρέχοντα Θέματα στην Έρευνα των βιολογικών Μεμβρανών, Κυτταρική και Μοριακή Βιολογία III, Ιατρική Μυκητολογία, Ανασυνδυασμός DNA, Ανώτερα Θέματα: Δομή και Λειτουργία Μεμβρανών, Ανώτερα Θέματα: Ρύθμιση Μεταβολισμού, Τρέχοντα Θέματα στην Έρευνα των Βιολογικών Μεμβρανών, Τρέχοντα Θέματα στη Λειτουργία των Πρωτεϊνών, Ανώτερα Θέματα στη Μικροβιακή Φυσιολογία, Τρέχοντα Θέματα στη Λειτουργία των Πρωτεϊνών II, Τρέχοντα Θέματα στην Έρευνα των Βιολογικών Μεμβρανών II, Ανώτερα Θέματα: Ρύθμιση Μεταβολισμού II, Τρέχοντα Θέματα στην Έρευνα των Βιολογικών Μεμβρανών III, Τρέχοντα Θέματα στη Λειτουργία των Πρωτεϊνών III, Τρέχοντα Θέματα στην Έρευνα των Βιολογικών Μεμβρανών FV.

iii. Μεταδιδακτορικές σπουδές

Σεπτέμβριος 1990 -Σεπτέμβριος 1992: Μεταδιδακτορικός Υπότροφος του Πανεπιστημίου του Tennessee, στο Εργαστήριο Φυσιολογίας και Γενετικής Ζυμών, στο Knoxville, Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής. Ερευνητικός Υπεύθυνος: Dr. Jeffrey M. Becker, Καθηγητής Τμήματος Μικροβιολογίας, University of Tennessee, Knoxville.

3. Επαγγελματική και επιστημονική δραστηριότητα - Ακαδημαϊκή εξέλιξη - Διοικητικές Θέσεις
Σεπτέμβριος 1992-Φεβρουάριος 1995: Διδάσκουσα (Π.Δ. 407/1980) στη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή στο Τμήμα Βιολογίας της Σχολής Θετικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Κρήτης στα μαθήματα της Μικροβιολογίας και Εφαρμοσμένης Μικροβιολογίας.

Οκτώβριος 1994-Ιανουάριος 2007: Έκτακτος Καθηγητής, Επιστημονικός Συνεργάτης ή Εργαστηριακός Συνεργάτης του ΤΕΙ Αθήνας, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής Τμήμα Οινολογίας και Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων και Σχολή Επαγγελματίων Υγείας και Πρόνοιας, Τμήμα Ιατρικών Εργαστηρίων.

Φεβρουάριος 2007-Νοέμβριος 2012: Επίκουρος Καθηγήτρια στο Τμήμα Βιολογικής Γεωργίας, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων, στο γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία με Έμφαση στις Βιοδραστικές Ουσίες των Μυκήτων». Ημερομηνία ορκωμοσίας 02/02/2007, Φ.Ε.Κ. τ. Γ' με αριθμό Φύλλου 36 (24/01/2007).

Νοέμβριος 2012-Οκτώβριος 2016: Μόνιμη Επίκουρος Καθηγήτρια στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Ιονίων Νήσων, στο γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία με Έμφαση στις Βιοδραστικές Ουσίες των Μυκήτων». Ημερομηνία μονιμοποίησης 13/11/2012, Φ.Ε.Κ. Μονιμοποίησης τ. Γ' με αριθμό Φύλλου 1206 (13/11/2012).

Οκτώβριος 2016-Οκτώβριος 2018: Αναπληρώτρια Καθηγήτρια στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Ιονίων Νήσων, στο γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία με Έμφαση στις Βιοδραστικές Ουσίες των Μυκήτων». Ημερομηνία εξέλιξης 25/10/2016, Φ.Ε.Κ. Εξέλιξης τ. Γ' με αριθμό Φύλλου 1077 (25-10-2016).

Οκτώβριος 2018-Απρίλιος 2019: Αναπληρώτρια Καθηγήτρια του Ιονίου Πανεπιστημίου σε προσωποπαγή θέση (Φ.Ε.Κ. 5454/5-12-2018).

Απρίλιος 2019-τώρα: Μόνιμη Αναπληρώτρια Καθηγήτρια του Ιονίου Πανεπιστημίου (Φ.Ε.Κ. 1069/1-4-2019).

4. Διδακτική και Εκπαιδευτική Εμπειρία

Σεπτέμβριος 1985-Ιανουάριος 1987 και Αύγουστος 1989-Ιανουάριος 1990: Διδακτικός Βοηθός (Teaching Assistant) στο Τμήμα Μικροβιολογίας του Πανεπιστημίου του Tennessee με αμοιβώμενη μερική απασχόληση (50%). Υπεύθυνη για διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων του μαθήματος «Γενική Μικροβιολογία».

Σεπτέμβριος 1992-Φεβρουάριος 1995: Διδάσκουσα (Π.Δ. 407/1980) στο Τμήμα Βιολογίας της Σχολής Θετικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Κρήτης εξομοιωμένη στη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή. Διδασκαλία Θεωρητικού μέρους και εργαστηριακών ασκήσεων των μαθημάτων «Μικροβιολογία» και «Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία».

Οκτώβριος 1994-Μάρτιος 2007: Έκτακτος Προσωπικό του ΤΕΙ Αθήνας, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών ή/και Τεχνολογίας Τροφίμων και στη Σχολή Επαγγελματίων Υγείας και Πρόνοιας, Τμήμα Ιατρικών Εργαστηρίων. Διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων του μαθήματος «Βιοτεχνολογία».

Φεβρουάριος 2007- τώρα: Υπεύθυνη για τη διδασκαλία του θεωρητικού μέρους και των εργαστηριακών ασκήσεων των μαθημάτων «Γενική Φυτοπαθολογία», «Γεωργική Μικροβιολογία», «Μικροβιολογία», «Ξένη Γλώσσα-Αγγλικά», «Σεμινάριο Τελειοφοίτων», «Εισαγωγή στην Επιστήμη Τροφίμων», «Μικροβιολογία Τροφίμων», «Διατροφή Ανθρώπου», «Γενική Μικροβιολογία».

5. Διοικητικές θέσεις

Σεπτέμβριος 2015-έως Αύγουστος 2017: Προϊσταμένη του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Ιονίων Νήσων.

Οκτώβριος 2018-έως Μάιος 2019: Αναπληρώτρια Κοσμήτορα στη Σχολή Περιβάλλοντος του Ιονίου Πανεπιστημίου Φ.Ε.Κ. τ'. Υ.Ο.Δ.Δ. 593 (16-10-2018).

Μάιος 2019-έως Αύγουστος 2021: Πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Ιονίου Πανεπιστημίου Φ.Ε.Κ. τ'. Υ.Ο.Δ.Δ. 237 (2-5-2019).

Επιβλέπουσα Καθηγήτρια σε περισσότερες των 50 πτυχιακών μελετών. Ενδεικτικά αναφέρονται:

1) Σιμωνάς Ευάγγελος και Φιλιππόπουλος Σωτήριος (2008): «Μικροβιακός έλεγχος αλλαντικών» (Πτυχιακή μελέτη-Τμήμα Βιολογικής Γεωργίας, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

2) Στανίτσα Αικατερίνη και Μουντούρης Χρήστος (2008): «Απομόνωση, καταμέτρηση και στατιστική Ανάλυση στελεχών ζύμης σε σταφύλια του νομού Κεφαλονιάς και Ιθάκης» (Πτυχιακή μελέτη-Τμήμα Βιολογικής Γεωργίας, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

3) Πασχαλίδη Άννα, Διακρούση Σταματία και Κωστάκος Δημήτριος (2008): «Δημιουργία καθαρών καλλιεργειών στελεχών του *S. cerevisiae* από τις οινοποιήσιμες ποικιλίες ρομπόλας, μαυροδάφνης, κουφάκι,

θιακό ροζέ. Μελέτη της ανθεκτικότητας τους στην αιθυλική αλκοόλη και στατιστική ανάλυση του πειράματος» (Πτυχιακή μελέτη-Τμήμα Βιολογικής Γεωργίας, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

4) Στρατής Ιωάννης, Βακαλόπουλος Κωνσταντίνος και Λουΐζου Ελευθερία (2009): «Οινοποίηση Μούστου Μαυροδάφνης» (Πτυχιακή μελέτη-Τμήμα Βιολογικής Γεωργίας, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

5) Τσιαούση Μαρία-Ευμορφία και Λώλου Ελεωνόρα (2009): «Επιβίωση της *Listeria monocytogenes* σε δυο τύπους γιαουρτιού» (Πτυχιακή μελέτη-Τμήμα Βιολογικής Γεωργίας, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

6) Χανιώτη Μαριάνθη (2009): «Αντιμικροβιακές δράσεις της αγγινάρας και αιθέρων ελαίων» (Πτυχιακή μελέτη-Τμήμα Τεχνολογίας Βιολογικής Γεωργίας και Τροφίμων, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

7) Γκουσιάρη Πηνελόπη και Τσιρλής Γεώργιος (2009): «Αντιμικροβιακή δράση μαστιγέλαιου και άλλων αιθέρων ελαίων» (Πτυχιακή μελέτη-Τμήμα Τεχνολογίας Βιολογικής Γεωργίας και Τροφίμων, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

8) Κουτρούλης Γεώργιος και Τουρνά Βασιλική (2009): «Μικροβιακή ανάλυση γάλακτος» (Πτυχιακή μελέτη-Τμήμα Τεχνολογίας Βιολογικής Γεωργίας και Τροφίμων, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

9) Γαβιάς Αλέξανδρος, Λιγοξυγκάκης Κωνσταντίνος και Χομπιτάκης Νικόλαος (2010): «Μικροβιακή Ανάλυση Πεταλίδων στην Κεφαλονιά» (Πτυχιακή μελέτη-Τμήμα Τεχνολογίας Βιολογικής Γεωργίας και Τροφίμων, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

10) Σαββάκης Ηρακλής (2010): «Σύγκριση αποτελεσμάτων MIC Disc Assay και καμπύλης θανάτου» (Πτυχιακή μελέτη-Τμήμα Τεχνολογίας Βιολογικής Γεωργίας και Τροφίμων, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

11) Ζάχος Βασίλειος και Τσιλιγκίρης Βασίλειος (2010): «Επιβίωση της *Listeria monocytogenes* κατά την ωρίμανση του τυριού "Φέτα"» (Πτυχιακή μελέτη-Τμήμα Βιολογικής Γεωργίας, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

12) Κοκόση Ιουλία (2011): «Αντιμικροβιακή δράση αιθέρων ελαίων θυμαριού, μυρσίνης και δάφνης *in vitro* και *in vivo*» (Πτυχιακή μελέτη-Τμήμα Τεχνολογίας Βιολογικής Γεωργίας και Τροφίμων, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

13) Κωστούλας Γεώργιος (2011): «Σύγκριση αντιμικροβιακής δράσης θυμαριού σε τρόφιμα σε διαφορετική συγκέντρωση λιπαρών» (Πτυχιακή μελέτη-Τμήμα Τεχνολογίας Βιολογικής Γεωργίας και Τροφίμων, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

14) Μπόλης Χρήστος (2013): «Η αντιμικροβιακή δράση των αιθέρων ελαίων Μυρσίνης και Δάφνης» (Πτυχιακή μελέτη-Τμήμα Τεχνολογίας Βιολογικής Γεωργίας και Τροφίμων, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

15) Λιάπης Νικόλαος (2013): «Αντιμικροβιακή δράση αιθέρων ελαίων στον πνευμονιόκοκκο» (Πτυχιακή μελέτη-Τμήμα Βιολογικής Γεωργίας, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

16) Αλεξοπούλου Ευσταθία-Μαρία και Σαχίνη Λορένα (2014): «Επίδραση πρωτεϊνών στην αντιμικροβιακή δράση του αιθέριου ελαίου του θυμαριού» (Πτυχιακή μελέτη-Τμήμα Τεχνολογίας Βιολογικής Γεωργίας και Τροφίμων, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

17) Σαρρής Νικόλαος (2014): «Αντιμικροβιακή δράση αιθέρων ελαίων βασιλικού» (Πτυχιακή μελέτη - Τμήμα Τεχνολογίας Βιολογικής Γεωργίας και Τροφίμων, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων).

6. Υποτροφίες

Σεπτέμβριος 1985-Ιανουάριος 1987: Διδακτική Υποτροφία στο Τμήμα Μικροβιολογίας του Πανεπιστημίου του Tennessee. Υπεύθυνη για τη διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων του μαθήματος «Γενική Μικροβιολογία».

Φεβρουάριος 1987-Ιούλιος 1989: Ερευνητική Υποτροφία στο Τμήμα Μικροβιολογίας του Πανεπιστημίου του Tennessee, Εργαστήριο Φυσιολογίας και Γενετικής Ζυμών, στο Knoxville, Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής. Ερευνητικός Υπεύθυνος: Dr. Jeffrey M. Becker, Καθηγητής Τμήματος Μικροβιολογίας, University of Tennessee, Knoxville.

Αύγουστος 1989-Ιανουάριος 1990: Διδακτική Υποτροφία στο Τμήμα Μικροβιολογίας του Πανεπιστημίου του Tennessee με αμοιβώμενη μερική απασχόληση (50%). Υπεύθυνη για διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων του μαθήματος «Γενική Μικροβιολογία».

Φεβρουάριος 1990-Αύγουστος 1990: Ερευνητική Υποτροφία στο Τμήμα Μικροβιολογίας του Πανεπιστημίου του Tennessee, Εργαστήριο Φυσιολογίας και Γενετικής Ζυμών, στο Knoxville, Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής. Ερευνητικός Υπεύθυνος: Dr. Jeffrey M. Becker, Καθηγητής Τμήματος Μικροβιολογίας, University of Tennessee, Knoxville.

7. Επιστημονική δραστηριότητα 1)

Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα

Απρίλιος 1998-Σεπτέμβριος 2000: Συμμετοχή ως επιστημονική συνεργάτης στο πρόγραμμα QUALPOISS 2 «The evaluation of a simple, cheap rapid method of non protein nitrogen determination in fish products

through the processing/merchandising chain» (contract No FAIR CT 97-3253). Αντικείμενο της ερευνητικής δραστηριότητας ήταν η εποπτεία της εκτέλεσης του πειραματικού σκέλους του προγράμματος και η επεξεργασία των αποτελεσμάτων. Επιστημονικός υπεύθυνος: Καθηγητής Β. Λουγκοβόδης, ΤΕΙ Αθήνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων.

Δεκέμβριος 1999-Μάιος 2001: Συμμετοχή ως επιστημονική συνεργάτης στο πρόγραμμα «Σχεδιασμός και ανάπτυξη προϊόντος τύπου υγιεινής σοκολάτας με χρήση ζωντανών μικροοργανισμών *Bifidobacterium*» (κωδικός 99BE 287). Αντικείμενο της ερευνητικής δραστηριότητας ήταν η μελέτη της μικροβιακής σταθερότητας του προϊόντος. Επιστημονικός υπεύθυνος: Καθηγητής Β. Σπηλιώτης, ΤΕΙ Αθήνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων.

Μάιος 2002-Δεκέμβριος 2003: Συμμετοχή ως επιστημονική συνεργάτης στο πρόγραμμα «Molecular analysis and mechanistic elucidation of the functionality of pro- and prebiotics in the inhibition of pathogenic micro-organisms to combat gastrointestinal disorders and to improve human health». Αντικείμενα της ερευνητικής δραστηριότητας ήταν: Απομόνωση, ταυτοποίηση και τυποποίηση βακτηρίων των γενών *Bifidobacterium* και *Lactobacillus*. Χρησιμοποίηση μοριακών μεθόδων (PCR) ταυτοποίησης και τυποποίησης των βακτηρίων αυτών. Μελέτη της αντιβακτηριακής δραστηριότητας των γενών *Bifidobacterium* και *Lactobacillus* έναντι του *Helicobacter pylori* με τη χρήση in vitro συστημάτων. Επιστημονικός υπεύθυνος: Α. Μεντής Προϊστάμενος Εργαστηρίου Ιατρικής Μικροβιολογίας και Υπεύθυνος Τομέα Δημόσιας Υγείας Ελληνικού Ινστιτούτου Pasteur.

Ιούλιος 2011-Σεπτέμβριος 2013: Συμμετοχή ως επιστημονική συνεργάτης στις παρακάτω δράσεις που εντάσσονται στο πρόγραμμα «Ανάδειξη του Τεχνολογικού Ιδρύματος Ιονίων Νήσων ως Διεθνούς Πόλου Εκπαίδευσης και Καινοτομίας». Φορέας Χρηματοδότησης ΕΣΠΑ 2007-2013:

1. Δ05: «Η αντιμικροβιακή και αντιοξειδωτική δράση των αιθέριων ελαίων των αρωματικών φυτών των Ιονίων Νήσων και η αξιοποίησή τους στη Τεχνολογία Τροφίμων και Φαρμάκων». Διάρκεια 15.10.2011 έως 30.06.12.

2. Δ13: «Θερινό σχολείο και πρόγραμμα σπουδών βιολογικής γεωργίας». Διάρκεια 15.07.2011 έως 06.09.2013.

3. Δ16: «Βάση δεδομένων για τον περιβαλλοντικό πλούτο των Ιονίων Νήσων για την ανάπτυξη του τουριστικού προϊόντος». Διάρκεια 15.07.2011 έως 31.05.13.

4. Δ21 «Ποιότητα των φυσικών υδάτων και διαχείριση των υγρών αποβλήτων σε ευαίσθητα νησιωτικά οικοσυστήματα». Διάρκεια 01.11.2011 έως 31.10.2012.

5. Δ29 «Αποτύπωση και διάδοση της παραδοσιακής επτανησιακής διατροφής». Διάρκεια 01.11.2011 έως 31.03.2013.

Επιστημονικός υπεύθυνος: Ν. Μαραβέγιας, Καθηγητής ΚΠΑ και Πρόεδρος ΤΕΙ Ιονίων Νήσων.

Νοέμβριος 2011-Φεβρουάριος 2014: Συμμετοχή ως επιστημονική υπεύθυνος στις παρακάτω δράσεις που εντάσσονται στο πρόγραμμα «Ανάδειξη του Τεχνολογικού Ιδρύματος Ιονίων Νήσων ως Διεθνούς Πόλου Εκπαίδευσης και Καινοτομίας». Φορέας Χρηματοδότησης ΕΣΠΑ 2007-2013:

1. Δ28: «Δράσεις προς την τοπική κοινωνία για την τυποποίηση-ταυτοποίηση επτανησιακών τυροκομικών προϊόντων» με διάρκεια 01.11.2011 έως 30.07.2013 και συνολικό προϋπολογισμό 49.129 ευρώ. Επιστημονική Υπεύθυνος μαζί με την κ. Ειρήνη Κατσαλήρου της Δράσης:

2. Δ27: «Εκπαιδευτικές δράσεις για τη διάχυση των αποτελεσμάτων της τυποποίησης- ταυτοποίησης των χαρακτηριστικών των βασικών επτανησιακών οίνων» με διάρκεια 01.11.2011 έως 01.02.2014. και συνολικό προϋπολογισμό για τη δουλειά στο Εργαστήριο Μικροβιολογίας 40.000.

Μάιος 2013 έως Νοέμβριος 2015: Επιστημονική υπεύθυνος του Έργου «Απομόνωση και Ταυτοποίηση Ζυμών Ιδανικών για την Οινοποίηση Μούστου Μαυροδάφνης» και α/α «02» της Πράξης «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ-Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο ΤΕΙ Ιονίων Νήσων», χρονικής διάρκειας 36 μηνών και συνολικού προϋπολογισμού 100.000 ευρώ. Φορέας Χρηματοδότησης ΕΣΠΑ 2007-2013.

Ιανουάριος 2014 έως Δεκέμβριος 2015: Επιστημονική υπεύθυνος του Έργου με τίτλο «Valorization of Traditional Food Products for Competiveness and Innovation of Italian and Greek SMEs» και ακρωνύμιο «FOODING» χρονικής διάρκειας 24 μηνών και συνολικού προϋπολογισμού για το ΤΕΙ Ιονίων Νήσων 250.000 ευρώ. Φορέας χρηματοδότησης Ευρωπαϊκή Ένωση και εθνικοί πόροι Ελλάδας-Ιταλίας.

Ιούλιος 2017-Δεκέμβριος 2019: Επιστημονική υπεύθυνος του Έργου με τίτλο «Διερεύνηση Βιοδραστικών και Υγειοπροστατευτικών Ουσιών του Ελαιολάδου των Ιονίων Νήσων» με κωδικό ΟΠΣ (MIS) 5005497, χρονικής διάρκειας 30 μηνών και και συνολικού προϋπολογισμού 199.325,00 ευρώ. Φορέας Χρηματοδότησης ΕΣΠΑ 2014-2020.

Ιούλιος 2017-Δεκέμβριος 2019: Επιστημονική Συνεργάτης του Έργου με τίτλο «Ποιοτική αναβάθμιση τοπικών οίνων των Ιονίων Νήσων με χρήση γηγενών ζυμών» με κωδικό ΟΠΣ (MIS) 5006342, χρονικής διάρκειας 30 μηνών και συνολικού προϋπολογισμού 204.850,00 ευρώ. Φορέας Χρηματοδότησης ΕΣΠΑ 2014-2020.

Δεκέμβριος 2018-Δεκέμβριος 2021: Επιστημονική Συνεργάτης του Έργου με τίτλο «Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων βιο-οικονομίας για τη βιομηχανία τροφίμων μέσω της αξιοποίησης βιομηχανικών παραπροϊόντων», της Πράξης: Ερευνητική Υποδομή για την Ανάπτυξη Βιοδιεργασιών Τροφίμων και την Εκμετάλλευση Καινοτομιών (Food Innovation RI), με κωδικό MIS: 5027222 και συνολικού προϋπολογισμού του Ιονίου Πανεπιστημίου 250.000 ευρώ. Φορέας Χρηματοδότησης ΕΣΠΑ 2014-2020-ΕΤΠΑ.

Ιανουάριος 2019-Δεκέμβριος 2021: Επιστημονική Συνεργάτης του Έργου με τίτλο «Διαδικτυακό σύστημα για την ενίσχυση της συνεργασίας μεταξύ των δημιουργών παραδοσιακών και τουριστικών προϊόντων των Ιονίων Νήσων για την δημιουργία έξυπνων παρουσιάσεων μέσω τεχνολογιών επαυξημένης πραγματικότητας» με κωδικό ΟΠΣ (MIS) 5031255 και συνολικού προϋπολογισμού 186.000,00 ευρώ. Φορέας Χρηματοδότησης ΕΣΠΑ 2014-2020.

Ιανουάριος 2019-Δεκέμβριος 2021: Επιστημονική Συνεργάτης του Έργου με τίτλο «Οικολογική αξιολόγηση και ανάδειξη μνημειακών δασών του Ιονίου - Διατήρηση και αειφορική αξιοποίηση υψηλής διατροφολογικής αξίας μακρομυκήτων» της Πράξης «Τα μνημειακά δάση του Ιονίου ως κοιτίδες βιοποικιλότητας και υψηλής διατροφολογικής αξίας μακρομυκήτων: χαρτογράφηση, καταγραφή, αξιολόγηση, δικτύωση, διατήρηση και αειφορική αξιοποίηση (ΠΑΝΑΣ) με κωδικό ΟΠΣ (MIS) 5033680 και συνολικού προϋπολογισμού 187.000,00 ευρώ. Φορέας Χρηματοδότησης ΕΣΠΑ 2014-2020.

Ιανουάριος 2019-Δεκέμβριος 2021: Επιστημονική Συνεργάτης του Έργου με τίτλο «Καταγραφή, χαρτογράφηση, χρονολόγηση, αξιολόγηση της βιοποικιλότητας και ανάδειξη των υπεραιώνιων ελαιώνων και ελαιόδεντρων των περιοχών Natura 2000 (Ζάκυνθος, Λευκάδα, Κέρκυρα και Παξοί)», της Πράξης «BIO_MNHMEΣ: Οι μνημειακοί ελαιώνες και ελαιόδεντρα: Καταγραφή, Αποτύπωση, Χρονολόγηση και Ανάδειξη τους ως υψηλής αξίας οικοσυστήματα, με στόχο τη Διατήρηση/Διαχείριση και τη Βιώσιμη Ανάπτυξη της υπαίθρου των Ιονίων Νήσων» με κωδικό ΟΠΣ (MIS) 5034829 και συνολικού προϋπολογισμού 310.650,07 ευρώ. Φορέας Χρηματοδότησης ΕΣΠΑ 2014-2020.

8. Δημοσιευμένο έργο I. Διατριβές

I.1. Eriotou-Bargiota, E. Influence of Membrane Lipid Composition of *Staphylococcus aureus* on Susceptibility to Parabens. Master's Thesis. Department of Food Technology and Science. University of Tennessee. August 1985.

https://books.google.gr/books/about/Influence_of_Membrane_Lipid_Composition.html?id=bky5HAAACA AJ&redir_esc=y

I.2. Eriotou-Bargiota, E. Structure-Function Studies of the Tridecapeptide Mating Pheromone of *Saccharomyces cerevisiae*. Ph. D. Dissertation, Department of Microbiology, University of Tennessee, August 1990.

https://books.google.gr/books/about/Structure_function_Studies_of_the_Tridec.html?id=3rr7HAAACAAJ&redir_esc=y

II. Ερευνητικές Δημοσιεύσεις σε Διεθνή Επιστημονικά Περιοδικά με Κριτές (*corresponding author, IF: Impact Factor)

II.1. Rico-Munoz, E., Bargiota, E. and Davidson*, P. M. 1987. Effect of selected phenolic compounds on the membrane-bound adenosine triphosphatase of *Staphylococcus aureus*. Food Microbiology. 4:239.

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/0740002087900062>

II.2. Bargiota-Eriotou, E., Rico-Munoz, E. and Davidson*, P. M. 1987. Lethal effects of methyl and propyl parabens as related to *Staphylococcus aureus* lipid composition. International J. Food Microbiology. 4:257. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/0168160587900420>

II.3. Xue, C.-B., Eriotou-Bargiota, E., Miller, D., Becker, J. M. and Naidler*, F. 1989. A covalently constrained congener of the *Saccharomyces cerevisiae* tridecapeptide mating pheromone is an agonist. J. Biological Chemistry. 264:19161. <http://www.abc.org/content/264/32/19161.long>

II.4. Naidler, F., Yaron, A., Ewenson, A., Tallon, M., Xue, C.-B., Srinivasan, V., Eriotou-Bargiota, E. and Becker*, J.M. 1990. Synthetic probes for the α -factor receptor. Biopolymers. 29:237.

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/bip.360290128/pdf>

II.5. Naidler, F., Gounarides, J., Xue, C.-B., Bargiota-Eriotou, E. and Becker*, J. *. 1992. Studies on the yeast α -mating factor: A model for mammalian peptide hormones. Biopolymers. 32:335.

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/bip.360320407/pdf>

II.6. **Bargiota-Eriotou, E.**, Xue, C.-B., Naider, F., Becker*, J. M. 1992. Antagonistic and synergistic analogs of the tridecapeptide mating pheromone of *Saccharomyces cerevisiae*. *Biochemistry*. 31:551. <http://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/bi00117a036>

II.7. Levin, Y., Khare, R. K., Abel, G., Hill, D., **Bargiota-Eriotou, E.**, Becker, J. M. and Naider*, F. 1993. His² of the α -factor of *Saccharomyces cerevisiae* is not essential for binding to its receptor or for biological activity. *Biochemistry*. 32:8199. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/8394129>

II.8. Sgouras, D., Maragkoudakis, P., Petraki, K., Martinez-Gonzalez, B., **Eriotou, E.**, Michopoulos, S., Kalatzopoulos, G., Tsakalidou, E. and Mentis*, A. 2004. *In vitro* and *in vivo* inhibition of *Helicobacter pylori* by *Lactobacillus casei* strain Shirota. *J. Appl. And Env. Microbiology*. 70:518. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC321236/>

II.9. **Eriotou* Effimia**. 2015. Prevalence of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* spp. in ready-to-eat foods in Kefalonia, Greece. *J Bacteriol Parasitol*. 6:5. <http://dx.doi.org/10.4172/2155-9597.1000243>

II.10. **Eriotou, E.** Anastasiadou, K., Nikolopoulos*, D. and Koulougliotis, D. 2015. Antimicrobial and free radical scavenging activities of basil (*Ocimum basilicum*) essential oil isolated from five plant varieties growing in Greece. *J Nutr Food Sci*. 5:3. <http://dx.doi.org/10.4172/2155-9600.1000367>

II.11. Tsasi G., Sokovik, M. Ciric, A., **Eriotou, E.**, Sakadani, E. Samaras, Y. and Skaltsa,* H. 2016. Antifungal compounds isolated from *Smyrniium olusatrum* L. essential oil, growing wild in Cephalonia, Greece. Chemical analysis and structure elucidation. *Rec. Nat. Prod*. 10:93-102. <http://www.acgpubs.org/RNP/2016/Volume10/Issue%201/11-RNP-EO 1305-041.pdf>

II.12. Koulougliotis D. and **Eriotou*, E.** 2016. Isolation and indentification of endogenous yeast strains in grapes and must solids of Mavrodafni Kefalonias and antioxidant activity of the produced wine. *Ferment. Technol*. 5:1.

II.13. Tsouko, E., Papadaki A., Papapostolou, H., Ladakis, D., Natsia, A., Koutinas, A., Kampioti, A., **Eriotou, E.** and Kopsahelis , N. 2019. [Valorization of Zante currants' side-streams for the production of phenolic rich extract and bacterial cellulose: A novel biorefinery concept.](#) *J. Chem. Technol. & Biotechnol*. DOI: 10.1002/jctb.6035.

II.14. Papadaki, A., Kachrimanidou, V., Lappa, I., Andriotis, H., Eriotou, E., Mandala, I., Kopsahelis, N. Tuning the physical and functional properties of whey protein edible films: Effect of pH and inclusion of antioxidants from spent coffee grounds. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*. 27:100700. 2022.

II.15. Kalaboki , I., Koulougliotis, D., Kleisiari ,D., Melliou, E., Magiatis, P., Kampioti, A., Eriotou, E., Destouni, A. A study of the clustering of extra virgin olive oils extracted from cultivars growing in four Ionian islns (Greece) by multivariate analysis of their phenolic profile, antioxidant activity and genetic markers. *FOODS* 10 (12):3009. 2021.

II.16. Eriotou, E., Karabagias, I., Maina, S., Koulougliotis, D., Kopsahelis, N. Geographical origin discrimination of ‘Ntopia’ olive oil cultivar from Ionian Islands using volatile compounds analysis and computational statistics. *European Food Research and Technology*. 247 (11). 2021.

II.17. Lappa, I., Kachrimanidou, V., Papadaki, A., Stamatiou, A., Ladakis, D., Eriotou, E., Kopsahelis, N. A comprehensive bioprocessing approach to foster cheese whey valorization: On-site β -galactosidase secretion for lactose hydrolysis and sequential bacterial cellulose production. *Fermentation* 7 (3):184. 2021

II.18. Papadaki, A., Kachrimanidou, V., Lappa, I., Eriotou, E., Sidirokastritis, N., Kampioti, A., Kopsahelis, N. Mediterranean raisins/currants as traditional superfoods: Processing, health benefits, food applications and future trends within the bio-economy era. *Applied Sciences* 11(4):1605. 2021

II.19. Lappa, I., Kachrimanidou, V., Pateraki, C., Koulougliotis, D., Eriotou, E., Kopsahelis, N. Indigenous yeast: emerging trends and challenges in winemaking. *Current Opinion in Food Science* . 32:133-143. 2.020

II.20. Eriotou, E., Kopsahelis, N., Lappa, I., Alimpoumpa, D., Diamanti, V., Koulougliotis, D. Identification of indigenous yeast strains from spontaneous vivification of grapes from the red variety Avgoustiatis Zakynthou (Ionian Islands, Greece) and antioxidant activity of the produced wine. *J of Food Chemistry and Nanotechnology*. 2020.

II.21. Lappa, I., Papadaki, A, Kachrimanidou, V., Terpou, A., Koulougliotis, D., Eriotou, E., Kopsahelis., N. Cheese whey processing: Integrated biorefinery concepts and emerging food applications. *FOODS* 8 (8):347. 2019

IV.7. **E. Eriotou**, M. Chanioti, G. Koutroullis, M. Tsiaousi, E. Lolou, V. Zachos, Y. Samaras. Survival of *Listeria monocytogenes* in Low Fat Yogurt. Presented at ASM 2010, San Diego, CA. Poster P-2790/715, Abstract, pp. 193.

IV.8. M. Chanioti, P. Gousiari, G. Koutroullis, G. Tsirlis, Y. Samaras, **E. Eriotou**. Antimicrobial Activity of Essential Oils on *Shigella* sp and *Listeria monocytogenes*. Presented at ASM 2010, San Diego, CA. Poster P-1835/789, Abstract, pp. 137.

IV.9. Samaras Y., I. Kokosi, N. Anastasiou, Ch. Bolis, A. Vitoratos, D. Koulougliotis and **E. Eriotou**. Use of Essential Oils against Post-Harvest Spoilage Fungi. Presented at ASM 2011, New Orleans, Louisiana. Poster P-2376, Abstract pp. <file:///E:/data/papers/P/P-2376.htm>.

IV.10. Samaras Y., I. Kokosi, Ch. Bolis, N. Malissiovas, A. Mourelatou and **E. Eriotou**. *Staphylococcus aureus* Control in Ground Beef Using Thyme Essential Oil. Presented at ASM 2011, New Orleans, Louisiana. Poster P-1822, Abstract, pp. <file:///E:/data/papers/P/P-1822.htm>.

IV.11. **E. Eriotou**, N. Anastasiou, I. Kokosi, and Y. Samaras. Antimicrobial Activity of Thyme Essential Oil on *Salmonella* in Cottage Cheese. Presented at ASM 2011, New Orleans, Louisiana. Poster P-1824, Abstract, pp. <file:///E:/data/papers/P/P-1824.htm>.

IV.12. **E. Eriotou**, N. Anastasiou, I. Kokosi, and Y. Samaras. Occurrence of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* sp. in Ready to Eat Foods in Kefalonia, Greece. Presented at ASM 2011, New Orleans, Louisiana. Poster P-370, Abstract, pp. <file:///E:/data/papers/P/P-370.htm>. <file:///E:/data/papers/P/P-370.htm>

IV.13 Y. Samaras, I. Kokosi, N. Anastasiou, Ch. Bolis, A. Mourelatou and **E. Eriotou**. Antimicrobial Activity of Thyme Essential Oil on *Shigella* sp. and *Listeria monocytogenes* in Cottage Cheese. Presented at FEMS 2011, Geneva, Switzerland. Poster 404, Abstract, pp. [file:///F:/Abstracts/Search.htm?zoom Eriotou&zoom per p..](file:///F:/Abstracts/Search.htm?zoom=Eriotou&zoom_per_p..)

IV.14. D. Koulougliotis, Y. Samaras, P. Gousiari, A. Vitoratos and **E. Eriotou**. Antimicrobial Activity of Essential Oils on Yeasts and Antioxidant Activity of Thyme Essential Oil. Presented at FEMS 2011, Geneva, Switzerland. Poster 347, Abstract, pp. [file:///F:/Abstracts/Search.htm?zoom Eriotou&zoom per p..](file:///F:/Abstracts/Search.htm?zoom=Eriotou&zoom_per_p..)

IV.15. **E. Eriotou**, Ch. Bolis, A. Papadimitriou, A. Zeukili, E. Makariadou and Y. Samaras. Antimicrobial Activity of Laurel and Myrtle Oil on Bacteria and Yeast. Presented at FEMS 2011, Geneva, Switzerland. Poster 310, Abstract, pp. [file:///F:/Abstracts/Search.htm?zoom Eriotou&zoom per p..](file:///F:/Abstracts/Search.htm?zoom=Eriotou&zoom_per_p..)

IV.16. Samaras Y., I. Kokosi, N. Anastasiou, Ch. Bolis, A. Mourelatou, A. Tsolou, E. Sakadani and **E. Eriotou**. Use of Laurel Essential Oil against Post-Harvest Spoilage Fungi. Presented at FEMS 2011, Geneva, Switzerland. Poster 405. Abstract, pp. [file:///F:/Abstracts/Search.htm?zoom Eriotou&zoom per p..](file:///F:/Abstracts/Search.htm?zoom=Eriotou&zoom_per_p..)

IV.17. Samaras Y., I. Kokosi, A. Amitsi, Ch. Bolis, Ch. Roussa and **E. Eriotou**. Control of *Yersinia enterocolitica* and *Escherichia coli* in Cottage Cheese Using Thyme Oil. Presented at AgriBio Mediterraneo 2011, Zante, Greece. Poster 39, Abstract, pp. 22.

IV.18. **E. Eriotou**, D. Koulougliotis, I. Kokosi, A. Amitsi, C. Bolis, Y. Samaras. Thyme, Laurel and Myrtle Essential Oils: Antimicrobial Activity on Salmonellae and Antioxidant Activity. Presented at NZMS, 2011, Palmerston North, New Zealand. Poster 12, Abstract, pp. 156.

IV. 19. Samaras Y., A. Amitsi, I. Kokosi, B. Groumpos, Ch. Bolis, Chr. Roussa and **E. Eriotou**. The Antimicrobial Activity of Thyme Essential Oil on *Y. enterocolitica* and *E. coli* in milk is influenced by Lipid Content. Presented at NZMS, 2011, Palmerston North, New Zealand. Poster 11, Abstract, pp. 156.

IV.20. **E. Eriotou**, Chr. Roussa, G. Danalatos, E. Sakadani, A. Tsolou, Chr. Analyti and Y. Samaras. Antimicrobial Activity of Essential Oils on Selected Gram Positive and Negative Bacteria. Presented at NZMS, 2011, Palmerston North, New Zealand. Poster 10, Abstract, pp. 154.

IV. 21. Samaras Y., A. Amitsi, I. Kokosi, B. Groumpos, Ch. Bolis, Chr. Roussa, A. Mourelatou and **E. Eriotou**. Isolation, Identification and Characterization of Yeasts from Grape Must of the Ionian Islands of Zante and Leukada. Presented at NZMS, 2011, Palmerston North, New Zealand. Poster 22, Abstract, pp. 168.

IV.22. **E. Eriotou**, D. Koulougliotis, A. Amitsi, I. Kokosi, A. Mourelatou, I. Riga and Y. Samaras. Regional Variation on Antipneumococcal and Antioxidant Activity of Laurel and Myrtle Oils. Presented at ISPPD, 2012, 8th International Symposium on Pneumococci and Pneumococcal Diseases. Iguacu Falls, Brasil. Poster 4, Abstract, pp. <file:///E:/AbstractCD/Authors -E.htm>.

IV.23. **E. Eriotou**, A. Amitsi, I. Kokosi, A. Mourelatou, I. Riga and Y. Samaras. Antipneumococcal Activity of Thyme Essential Oil's Components. Presented at ISPPD, 2012, 8th International Symposium on Pneumococci and Pneumococcal Diseases. Iguacu Falls, Brasil. Poster 5, Abstract, pp. <file:///E:/AbstractCD/Authors -E.htm>.

IV.24. Samaras Y., D. Koulougliotis, A. Amitsi, I. Kokosi, Chr. Roussa, and **E. Eriotou**. Antimicrobial Activity of Essential Oils from Native Plants of Greece on Pneumococcus. Presented at ISPPD, 2012, 8th

International Symposium on Pneumonococci and Pneumonococcal Diseases. Iguacu Falls, Brasil. Poster 25, Abstract, pp. <file:///E:/AbstractCD/Authors -E.htm>.

IV. 25. **E. Eriotou**, D. Koulougliotis, A.Tsolou, E. Sakadani, I. Kokosi, A. Amitsi, Chr. Roussa and Y. Samaras. Seasonal Variation of Antimicrobial Activity of Thyme Essential Oil on *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus* sp. Presented at ASM 2012, San Francisco, CA. Poster P-394, Abstract, pp. <file:///E:/data/papers/P-394.htm>

IV.26. Samaras Y, A. Amitsi, I. Kokosi, E. Makariadou, Chr. Roussa, D. Koulougliotis, and **E. Eriotou**. The Antimicrobial Activity of Thyme Essential Oil on *Salmonella* sp. in Milk is Influenced by Lipid Content. Presented at ASM 2012, San Francisco, CA. Poster P-1010, Abstract, pp. <file:///E:/data/papers/P-1010.htm>

IV.27. Samaras Y., D. Koulougliotis, E. Makariadou, L. Shahini, A. Tsolou, E. Sakadani and **E. Eriotou**. Antimicrobial and Antioxidant Activity of *Pelargonium odoratissimum* Essential Oil Exhibits Seasonal Variation. Presented at ASM 2012, San Francisco, CA. Poster P-393, Abstract, pp. <file:///E:/data/papers/P-393.htm>

IV.28. **E. Eriotou**, D. Koulougliotis, A. Mourelatou, I. Kokosi, A. Amitsi, I. Riga, E. Makariadou and Y. Samaras. Antimicrobial Activity of Thyme Essential Oil on *Staphylococcus aureus* in Cottage Cheese. Presented at ASM 2012, San Francisco, CA. Poster P-999, Abstract, pp. <file:///E:/data/papers/P-999.htm>

IV.29. **E. Eriotou**, D. Koulougliotis, A. Mourelatou, I. Riga, I. Kokosi, A. Amitsi, E. Makariadou, Chr. Roussa and Y. Samaras. Seasonal Variation of Antimicrobial and Antioxidant Activity of Thyme Essential Oil. Presented at IFT 2012, Las Vegas, NV. Poster 035-116, Abstract, pp. 32.

IV.30. Samaras Y., D. Koulougliotis, B. Groumpos, A. Zeukili, I. Kokosi, A. Amitsi, E. Makariadou, Chr. Roussa and **E. Eriotou**. The Antimicrobial Activity of Thyme Essential Oil on *S. aureus* and *L. monocytogenes* in milk is Influenced by Lipid Content. Presented at IFT 2012, Las Vegas, NV. Poster 035121, Abstract, pp. 33.

IV. 31. **E. Eriotou**, D. Koulougliotis, A. Amitsi, B. Groumpos, I. Riga, Chr. Roussa, E. Makariadou and Y. Samaras. Isolation, Identification and Characterization of Yeast from Grape Must of the Kefalonian Robola. Presented at NZMS 2012, Dunedin, New Zealand. Poster P55, Abstract, pp. 126

IV. 32. **E. Eriotou**, D. Koulougliotis, A. Amitsi, B. Groumpos, I. Riga, Chr. Roussa, E. Makariadou and Y. Samaras. Influence of Protein Type on Essential Oil Antimicrobial Activity in Milk. Presented at NZMS 2012, Dunedin, New Zealand. Poster P57, Abstract, pp. 126

III. 33. Samaras Y., D. Koulougliotis, A. Amitsi, E. Sakadani, I. Riga, Chr. Roussa, E. Makariadou and **E. Eriotou**. Basil, Peppermint and Garden Mint: Antimicrobial and Antioxidant Activity. Presented at NZMS 2012, Dunedin, New Zealand. Poster P59, Abstract, pp. 127.

IV. 34. Samaras Y., A. Amitsi, B. Groumpos, I. Riga, Chr. Roussa, E. Makariadou and **E. Eriotou**. Isolation, Identification and Tolerance to Alcohol and Sulfite of Yeasts from Kefalonian Grape Must Solids. Presented at NZMS 2012, Dunedin, New Zealand. Poster P61, Abstract, pp. 128.

IV. 35. Samaras Y., D. Koulougliotis, A. Amitsi, E. Sakadani, I. Riga, Chr. Roussa, E. Makariadou, K. Mastrokostopoulos and **E. Eriotou**. Antimicrobial Activity of Basil, Peppermint and Garden Mint. Presented at FEMS 2013, Leipzig, Germany. Poster 226. Abstract, pp. <file:///F:/Abstracts/pdf/1866.pdf>

IV.36. **E. Eriotou**, D. Koulougliotis, A. Amitsi, A. Tsolou, I. Riga, Chr. Roussa, E. Makariadou and Y. Samaras. The antioxidant activity of the red wine Mavrodafni Kefalonia is not dependent on the *Saccharomyces cerevisia* yeast strain employed. Presented at FEMS 2013, Leipzig, Germany. Poster 298, Abstract pp. <file:///F:/Abstracts/pdf/1870.pdf>.

IV.37. **E. Eriotou**, D. Koulougliotis, A. Amitsi, E. Sakadani, I. Riga, Chr. Roussa, E. Makariadou and Y. Samaras. Influence of Protein Type on Essential Oil Antistaphylococcal Activity in Milk. Presented at FEMS 2013, Leipzig, Germany. Poster 296, Abstract, pp. <file:///F:/Abstracts/pdf/1860.pdf>

IV.38. Samaras Y, D. Koulougliotis, A. Amitsi, A. Tsolou, I. Riga, Chr. Roussa, E. Makariadou, K. Mastrokostopoulos and **E. Eriotou**. Isolation, Identification and Tolerance to Alcohol and Sulfite of Yeasts from Kefalonian Mavrodafni Must Solids. Presented at FEMS 2013, Leipzig, Germany. Poster 227. Abstract, pp. <file:///F:/Abstracts/pdf/1874.pdf>.

IV.39. Basa , K., Anastasiadou, K., **Eriotou, E.**, Moraitis, G., Voutsina, E. and Koulougliotis, D. Antimicrobial Activity of Basil Essential Oil Isolated from Five Plant Varieties Growing in Greece. Presented at ASM 2015, New Orleans, Louisiana. Poster 1275, Abstract, pp. 153.

IV.40. **Eriotou, E.**, Anastasiadou, K., Moraitis, G. Mavropoulou, M.-E., Voutsina, E. and Koulougliotis, D. Antimicrobial and Antioxidant Activity of Greek Essential Oils. Presented at ASM 2015, New Orleans, Louisiana. Poster 1283, Abstract, pp. 153.

IV.41. Konstantopoulos-Gkoutierez, G., Anastasiadou, K., **Eriotou., E.**, Moraitis, G. Sahini, L., Alexopoulou, M.-E. and Koulougliotis, D. Influence of Protein Type on Thyme Essential Oil Antisalmonella Activity in Milk. Presented at ASM 2015, New Orleans, Louisiana. Poster 1284, Abstract, pp. 154.

IV.42. Moraitis, G., **Eriotou, E.**, Riga, I., Anastasiadou, K., Voutsina, E. and Koulougliotis, D. Isolation, Identification and Tolerance to Alcohol of Yeasts from Kefalonian Mavrodafni Must Solids- Wine Production From Selected Strains. Presented at ASM 2015, New Orleans, Louisiana.. Poster 1285, Abstract, pp. 154.

IV.43. Diamanti, V., Papadaki, A., Pateraki, C., Papapostolou, H., Koulougliotis, D., **Eriotou, E.** and Kopsahelis, N. 2018. Whey utilization by novel non-dairy industry derived probiotic strains for the production of starter cultures. Presented at the 6th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 13-16 June 2018, Naxos, Greece.

IV.44. **Eriotou, E.**, Kopsahelis, N., Alimpoumpa, D., Diamanti, V., Kampioti, A. and Koulougliotis D. 2018. Kefalonian Olive Oils:Oleocanthal and Oleacin Abundance and Antioxidant Activity. Presented at IFT Annual Meeting 2018: A Matter of Science + Food. Chicago, IL, USA.

IV. 45. Koulougliotis D., Kopsahelis, N., Alimpoumpa, D., Diamanti, V. and **Eriotou, E.** 2018. Wild Yeast Isolation and Wine Production from Grapes of the Local Variety “Kakotrygis” Grown in Corfu Island (Greece). Presented at IFT Annual Meeting 2018: A Matter of Science + Food. Chicago, IL, USA.

V. Ερευνητικές δημοσιευμένες εργασίες σε Ελληνικά περιοδικά

V. 1. Ρούσσα Χρυσούλα, Αναστασιάδου Κυριακή και Ηρειώτου Ευφημία. 2013. Απομόνωση ζυμών από σταφύλια του νομού Κεφαλονίας και Ιθάκης. Επιθεώρηση Οδυσσέας-Περιβαλλοντική & Πολιτιστική αιφόρος διαχείριση της Μεσογείου. Τεύχος 5:15-24.

http://iodvsseus.teion.gr/files/TEI_IONION_Teyxos_5.pdf

V.1. Αναστασιάδου Κυριακή, Ρούσσα Χρυσούλα και Ηρειώτου Ευφημία. 2013. Επιβίωση του παθογόνου *Listeria monocytogenes* παρουσία γαλακτικών βακτηρίων. Επιθεώρηση Οδυσσέας- Περιβαλλοντική & Πολιτιστική αιφόρος διαχείριση της Μεσογείου. Τεύχος 5:29-34. http://iodysseus.teion.gr/files/TEI_IONiOn_TeYxOs_5.pdf

Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά έντυπα - Ετερο-αναφορές σε διεθνή επιστημονικά έντυπα: **542**, Google Scholar 10.06.2019))

Δημιουργία Υποδομών

Εργαστήριο Μικροβιολογίας (Μετέπειτα Εργαστήριο Μικροβιολογίας Τροφίμων)

Φεβρουάριος 2007- Ιούνιος 2010: Απόκτηση του εργαστηριακού εξοπλισμού:

1. Ερευνητικό Μικροσκόπιο
2. Κλίβανος αποστείρωσης
3. Δύο επωαστικοί κλίβανοι
4. Συσκευή υδρο- απόσταξης αιθέριων ελαίων
5. Ένα μικροβιολογικό ψυγείο και ένα κοινό ψυγείο
6. 1 καταμετρητής αποικιών
7. Rotary evaporator
8. Μία συσκευή stomacher για ομογενοποιήσεις τροφίμων
9. Real-Time PCR
10. Ένα φασματοφωτόμετρο UV-visible
11. Μηχάνημα κάθετης ροής (Laminar Flow)
12. Συσκευή ηλεκτροφόρησης πρωτεϊνών
13. Συσκευή ηλεκτροφόρησης νουκλεϊκών οξέων
14. Θαλάμους χρωματογραφίας λεπτής στοιβάδος TLC
15. Γυαλικά (ποτήρια ζέσεως, κωνικές φυάλες, ογκομετρικούς κυλίνδρους, φυάλες για αποστείρωση υποστρωμάτων, προχοϊδες, κλπ.) διαφόρων μεγεθών

Μετεγκατάσταση εργαστηρίου 2009

Ιούνιος 2010-Ιούνιος 2011: (μέσω μεγάλου διαγωνισμού που προκήρυξε το ΤΕΙ)

1. Υγρό χρωματογράφο (HPLC) με ανιχνευτές FLD, DAD, RID), αυτόματο δειγματολήπτη και συλλέκτη κλασμάτων.
2. Picking για ανίχνευση αφλατοξινών
3. Αέριο χρωματογράφο (GC) με FID και Purge and Trap (για αναλύσεις μεγαλύτερου όγκου = 10 ml στη GC)
4. Τρεις επωαστικούς κλιβάνους
5. Δύο ψυχόμενους επωαστικούς κλιβάνους
6. Τέσσερα φασματοφωτόμετρα UV-visible
7. Ένα φούρνο για ξηρή αποστείρωση
8. Τέσσερις καταμετρητές αποικιών
9. Ένα αυτόματο καταμετρητή αποικιών
10. Spiral plater
11. Μία συσκευή stomacher για ομογενοποιήσεις τροφίμων
12. Αυτόματο τιτλοδότη
13. Συσκευή απόσταξης νερού
14. Συσκευή για μικροβιολογικές αναλύσεις νερού

Μετεγκατάσταση εργαστηρίου 2014

Δεκέμβριος 2015: (μέσω του προγράμματος FOODING)

1. MS για τον αέριο χρωματογράφο
2. Αυτόματο δειγματολήπτη για τον αέριο χρωματογράφο