



ΝΑΤΣΙΑ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

+30 6984898891

Πλάτωνος Βέργια, Τ.Κ. 28100
Αργοστόλι

natsiakaterina@gmail.com

20/06/1995

ΧΟΜΠΙ



Διάβασμα



Χορός



Θέατρο



Γυμναστική

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

2021-Σήμερα

Υποψήφια Διδάκτωρ

Τίτλος διδακτορικής διατριβής: «Παραγωγή εδώδιμων μεμβρανών με βιολειτουργικές ιδιότητες μέσω της ανάπτυξης βιοδιωλιστηρίου»

Ιόνιο Πανεπιστήμιο, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

2018-2020

Μεταπτυχιακό δίπλωμα

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΠΜΣ Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων με ειδίκευση: «Επεξεργασία, Συντήρηση και Βιοτεχνολογικές Διεργασίες Τροφίμων-Ανάπτυξη Προϊόντων Βιο-Οικονομίας

Βαθμός: 8,73 (Άριστα)

Τίτλος μεταπτυχιακής μελέτης: «Αξιοποίηση παραπροϊόντων άλεσης σιτηρών προς παραγωγή βακτηριακής κυτταρίνης και νανοκυτταρίνης»

2013-2017

Πτυχίο Τεχνολόγου Τροφίμων

Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Ιονίων Νήσων, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων

Βαθμός: 8,84 (Άριστα)

Τίτλος πτυχιακής μελέτης: «Σταφίδα Ζακύνθου: Αξιοποίηση για παραγωγή καινοτόμων προϊόντων»

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

2021-Σήμερα

ΕΛΚΕ ΙΠ, Σύμβαση ανάθεσης έργου Τίτλος Έργου: «Υποδομή Εφαρμογών Μικροβιώματος σε Συστήματα Τροφίμων-FOODBIOMES (Infrastructure of Microbiome Applications in Food Systems- FOODBIOMES)»

09.2020-10.2020

Πρακτική άσκηση στο εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων, Επεξεργασίας και Συντήρησης Γεωργικών Προϊόντων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

09.2017-10.2018

Σύμβαση ανάθεσης έργου με τίτλο «Σταφίδα Ζακύνθου: Ανάδειξη ευεργετικών ιδιοτήτων της, παραγωγή νέων προϊόντων και αξιοποίηση παραπροϊόντων, με στόχο τη δημιουργία προστιθέμενης αξίας», Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Ιονίων Νήσων

04.2017-10.2017

Πρακτική άσκηση στο εργαστήριο Μικροβιολογίας και Ελέγχου Τροφίμων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Ιονίων Νήσων

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

2024

Papadaki, A., Lappa, I. K., Manikas, A. C., Carbone, M. G. P., **Natsia, A.**, Kachrimanidou, V., & Kopsahelis, N. (2024). Grafting bacterial cellulose nanowhiskers into whey protein/essential oil film composites: Effect on structure, essential oil release and antibacterial properties of films. *Food Hydrocolloids*, 147, 109374

Lappa, I. K., **Natsia, A.**, Alimpoumpa, D., Stylianopoulou, E., Prapa, I., Tegopoulos, K., ... & Kopsahelis, N. (2024). Novel Probiotic Candidates in Artisanal Feta-Type Kefalonian Cheese: Unveiling a Still-Undisclosed Biodiversity. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*, 1-19.

2022

Natsia, A., Tsouko, E., Pateraki, C., Efthymiou, M. N., Papagiannopoulos, A., Selianitis, D., Pispas, S., Bethanis, K., Koutinas, A. (2022). Valorization of wheat milling by-products into bacterial nanocellulose via ex-situ modification following circular economy principles. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*, 29, 100832.

2018

Tsouko, E., Papadaki, A., Papapostolou, H., Ladakis, D., **Natsia, A.**, Eriotou, E., Kampioti, A., Kopsahelis, N. (2020). Valorization of Zante Currants' side-streams for the production of phenolic rich extract and bacterial cellulose: A novel biorefinery concept. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*, 95, 427-438.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΚΑΙ ΗΜΕΡΙΔΕΣ

Προφορικές και αναρτημένες ανακοινώσεις σε συνέδρια

2023

A. Natsia, H. Papapostolou, A. Papadaki, N. Kopsahelis. (2023). Developing added-value food products from hempseeds: fractionation, characterization and novel protein-based edible films formation. 10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 21 - 24 June, Chania, Greece (**oral presentation**).

2022

Aikaterini Natsia, Aikaterini Papadaki, Nikolaos Kopsahelis. (2022). Hempseed biorefinery: a perspective towards the development of food products in the bioeconomy era. FFC 22, 23-25 September, Lemnos, Greece (**oral presentation**).

Lappa I., Alimpoumpa D., **Natsia A.**, Papadaki A., Kopsahelis N., (2022). Profiling of wild-type LAB isolated from Feta-type cheese of Kefalonia island as candidate probiotic starters. FFC 22, 23-25 September, Lemnos, Greece (**poster presentation**).

Lappa I., Albani N., **Natsia A.**, Alimpoumpa D., Papadaki A., Kopsahelis N., (2022). Putative probiotic features of wild type LAB isolated from Feta-Type cheese of Kefalonia island. SOMED 22 14-16 June, Alexandroupolis, Greece (**oral presentation**).

2018

Natsia A., Tsouko E., Sigianis A., Ladakis D., Papadaki A., Eriotou E., Kampioti A., Kopsahelis N. (2018). Bacterial cellulose production utilizing Zante currants' side-streams: A preliminary novel biorefinery concept. 6th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 13 - 16 June, Naxos, Greece (**poster presentation**).

Προσκεκλημένη παρουσίαση σε webinar

2023

Aikaterini Natsia (2023). Development of Novel Food Products: The Case of Edible Films From Hempseed Protein. Microbiome Innovations for Functional and Sustainable Food Systems. 20 January 2023 (**invited oral presentation**)

Παρουσίαση σε ημερίδες

2023

Αικατερίνη Νάτσια (2023). Κλασμάτωση του σπόρου βιομηχανικής κάνναβης για την ανάπτυξη προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας. Ημερίδα: Βιώσιμα συστήματα τροφίμων: Επιστροφή στο μέλλον. 2 Ιουνίου, Αργοστόλι, Ελλάδα (**προφορική παρουσίαση**).

2022

Αικατερίνη Νάτσια (2022). Εδώδιμες και βιο-αποικοδομήσιμες μεμβράνες στη βιομηχανία τροφίμων. Ημερίδα: Βιοοικονομία και ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων για τη βιομηχανία τροφίμων. 10 Ιουνίου, Αργοστόλι, Ελλάδα (**προφορική παρουσίαση**).

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ, ΒΡΑΒΕΙΑ

2022

Best presentation for “Hempseed biorefinery: a perspective towards the development of food products in the bioeconomy era”: **Aikaterini Natsia**, Aikaterini Papadaki, and Nikolaos Kopsahelis. At the 30 FFC International Conference that was held in Myrina, Lemnos, Greece on 23- 25 September 2022 (**oral presentation**).

ΓΝΩΣΕΙΣ Η/Υ

- Άριστη γνώση χειρισμού Η/Υ (Microsoft Office)

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

Αγγλικά Καλή γνώση (Επίπεδο B2)

ΆΛΛΟ

Εργαστηριακή επίβλεψη Πτυχιακών εργασιών

Ιόνιο Πανεπιστήμιο, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Εργαστηριακή επίβλεψη πτυχιακών εργασιών στο εργαστήριο Χημείας τροφίμων και Βιομηχανικών ζυμώσεων

Συμμετογή σε Διαγωνισμούς

Εθνικός διαγωνισμός ECOTROPHELIA 2023

Περιγραφή προϊόντων: Στραγγιστό γιαούρτι 2% και φυτικό επιδόρπιο φάβας με βακτηριακή καλλιέργεια και φυτικά εκχυλίσματα που προάγουν την υγεία του καταναλωτή, σε οικολογική συσκευασία και επικάλυψη με εδώδιμη μεμβράνη από πρωτεΐνη τυρογάλακτος και πρωτεΐνη βιομηχανικής κάνναβης, αντίστοιχα

Πιστοποιήσεις

2023

Εκπαίδευση στη λειτουργία του φασματοφωτομέτρου Agilent Cary 630 και χρήσης του software Microlab PC

E-learning

05.2020-12.2020

«**Κοσμητολογία: Μέθοδος Παρασκευής Καλλυντικών από Φυσικές Πρώτες Ύλες και Φαρμακευτικά Φυτά**», πρόγραμμα E-learning του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών

08.2020-09.2020

«**Μίγμα Marketing και Brand**», πρόγραμμα E-learning του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών

Συμμετογή σε θερινά σχολεία

2018

Agricultural University of Athens “Valorization of agro-industrial residues and side streams for the development of a sustainable bio-economy”, 28-29 May, Athens, Greece