

Βιογραφικό Σημείωμα

ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Όνομα	Δήμητρα Αλιμπρούμπα
e-mail	alimroumpa.dimitra@gmail.com, d.alimroumpa@ionio.gr
Τηλέφωνο	6970394866
Ημ. γέννησης	24/2/1996, Θεσσαλονίκη

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

11.2022 - ΣΗΜΕΡΑ	Υποψήφια Διδάκτωρ Τίτλος διδακτορικής διατριβής: «Αξιοποίηση τυρογάλακτος προς παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας και εφαρμογή τους στην ανάπτυξη καινοτόμων λειτουργικών τροφίμων» Ιόνιο Πανεπιστήμιο, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
10.2019- 09.2022	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 <i>Βαθμός: 8,65 (Άριστα)</i> Τίτλος μεταπτυχιακής μελέτης: «Παραγωγή βιοεπιφανειοδραστικών ουσιών από γαλακτικά βακτήρια μέσω της αξιοποίησης παραπροϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων»
10.2014- 10.2018	Πτυχίο Τεχνολόγου Τροφίμων ΤΕΙ Ιονίων Νήσων, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, <i>Βαθμός: 8,6 (Άριστα)</i> Τίτλος πτυχιακής μελέτης: «Απομόνωση στελεχών <i>S. cerevisiae</i> από σταφύλια Ζακύνθου, Λευκάδας και Κέρκυρας»

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

2024	Lappa, I.K., Natsia, A., Alimpoumpa, D. , Stylianopoulou, E., Prapa, I., Tegopoulos, K., Pavlatou, C., Skavdis, G., Papadaki, A., Kopsahelis, N. (2024). <i>Novel Probiotic Candidates in Artisanal Feta-Type Kefalonian Cheese: Unveiling a Still-Undisclosed Biodiversity</i> . <i>Probiotics & Antimicrobials Prot.</i> (2024). https://doi.org/10.1007/s12602-024-10239-x
2023	Kachrimanidou, V., Alexandri, M., Alimpoumpa, D. , Lappa, I.K., Papadaki, A., Kopsahelis, N. (2023). Chapter 17 - Biosurfactants production by LAB and emerging applications. In: <i>Lactic Acid Bacteria as Cell Factories</i> , Applied Biotechnology Reviews, Montet, D., Ray, R.C., De Carvalho Azevedo, V.A., Paramithiotis, S., (Eds.), Woodhead Publishing, pp. 335-366, ISBN 9780323919302, https://doi.org/10.1016/B978-0-323-91930-2.00001-8
2022	Kachrimanidou, V., Alexandri, M., Nascimento, M.F., Alimpoumpa, D. , Faria, N.T., Papadaki, A., Ferreira, F.C., Kopsahelis, N. (2022). Lactobacilli and <i>Moesziomyces</i> derived biosurfactants: Conceptualization of a bio-circular approach for the dairy industry, <i>Fermentation</i> , 8(10), 517. https://doi.org/10.3390/fermentation8100517
2022	Kachrimanidou, V., Alimpoumpa, D. , Papadaki, A., Lappa, I., Alexopoulos K., Kopsahelis, N. (2022). Cheese whey utilization for biosurfactant production: Evaluation of bioprocessing strategies using novel <i>Lactobacillus</i> strains. <i>Biomass Conversion and Biorefinery</i> , 12, 4621–4635. https://doi.org/10.1007/s13399-022-02767-9
2020	Eriotou, E., Kopsahelis, N., Lappa, I., Alimpoumpa, D. , Diamanti, V., Koulougliotis, D. (2020). Identification of Indigenous Yeast Strains from Spontaneous Vinification of Grapes from the Red Variety <i>Avgoustiatis Zakynthou</i> (Ionian Islands, Greece) and Antioxidant Activity of the Produced Wine, <i>Journal of Food Chemistry & Nanotechnology</i> , 6(2), 48-55. https://doi.org/10.17756/jfcn.2020-083

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΚΑΙ ΗΜΕΡΙΔΕΣ**Προφορικές και αναρτημένες ανακοινώσεις σε συνέδρια**

2023	Alimpoumpa, D. , Lappa, I.K., Papadaki, A., Kopsahelis, N. (2023). <i>Development of edible films as protective carriers of a novel <i>Lactocaseibacillus paracasei</i> strain isolated from</i>
-------------	---

	<i>Kefalonian feta-type cheese</i> (2023). 10 th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 21-24 June, Chania, Greece (oral presentation)
2022	Kachrimanidou, V., Alimpoumpa, D. , Alexandri, M., Papadaki, A., Kopsahelis, N. (2022). <i>Biosurfactant Production Using GRAS Lactobacilli: Process Optimization and Food Product Development</i> , 30 th International Conference of FFC, Mediterranean Diet, Functional Foods and Bioactive Compounds: Science and Practice, 23-25 September, Lemnos, Greece (oral presentation)
2022	Lappa, I., Alimpoumpa, D. , Natsia, A., Papadaki, A., Kopsahelis N. (2022). <i>Profiling of wild-type LAB isolated from Feta-type cheese of Kefalonia island as candidate probiotic starters</i> , 30 th International Conference of FFC, Mediterranean Diet, Functional Foods and Bioactive Compounds: Science and Practice, 23-25 September, Lemnos, Greece (poster presentation)
2022	Kachrimanidou, V., Alimpoumpa, D. , Trantou, E., Topalidou, P., Alexandri, M., Papadaki, A., Kopsahelis, N. (2022). <i>Implementation of novel lactobacilli isolates from diversified sources for biosurfactants production</i> . 41 st International Congress of the Society for Microbial Ecology in Health and Disease (SOMED), 14-16 June, Alexandroupolis, Greece (oral presentation)
2022	Lappa, I., Albani, N., Natsia, A., Alimpoumpa, D. , Papadaki, A., Kopsahelis, N. (2022). <i>Putative probiotic features of wild type LAB isolated from Feta- Type cheese of Kefalonia island</i> . 41 st International Congress of the Society for Microbial Ecology in Health and Disease (SOMED), 14-16 June, Alexandroupolis, Greece (oral presentation)
2021	Alimpoumpa, D. , Kachrimanidou, V., Papadaki, A., Lappa, I.K., Eriotou, E., Kopsahelis, N. (2021). <i>Evaluation of diversified bioprocessing schemes for biosurfactants production from Lactobacillus strains using cheese whey</i> . 8 th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 23-25 June, Thessaloniki, Greece (oral presentation)
2018	Eriotou, E., Kopsahelis, N., Alimpoumpa, D. , Diamanti, V., Kampioti, A., Koulougliotis, D. (2018). <i>Kefalonian Olive Oils: Oleocanthal and Oleacin Abundance and Antioxidant Activity</i> . IFT18, 15-18 July, Chicago, USA (poster presentation)
2018	Koulougliotis, D., Kopsahelis, N., Alimpoumpa, D. , Diamanti, V., Eriotou, E. (2018). <i>Wild Yeast Isolation and Wine Production from Grapes of the Local Variety “Kakotrygis” Grown in Corfu Island (Greece)</i> . IFT18, 15-18 July, Chicago, USA (poster presentation)

<u>Προσκεκλημένη παρουσίαση σε webinar</u>	
2023	Alimroumpa, D. (2023). <i>Biosurfactant Production from Lactobacillus strains Trough the Valorization of Dairy Industry Side Streams: Development of a Closed- Loop Process.</i> Webinar “Microbe Innovations for Functional and Sustainable Food Systems”, 20 January, webinar organized by Applied Sciences Journal (invited oral presentation)
<u>Παρουσίαση σε ημερίδες</u>	
2023	Alimroumpa, D. (2023). <i>Αξιοποίηση τυρογάλακτος για την παραγωγή εδώδιμων μεμβρανών ως φορείς ενθυλάκωσης γαλακτικών βακτηρίων.</i> Ημερίδα του Ιονίου Πανεπιστημίου στο πλαίσιο της υποδομής Foodbiomes με τίτλο «Βιώσιμα συστήματα τροφίμων: Επιστροφή στο μέλλον», 2 Ιουνίου, Αργοστόλι, Κεφαλονιά (προφορική παρουσίαση)

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ, ΒΡΑΒΕΙΑ

3rd Prize of excellent oral presentation during the 41st International Congress of the Society for Microbial Ecology in Health and Disease (SOMED): “Kachrimanidou V., **Alimroumpa D.**, Trantou E., Topalidou P., Alexandri M., Papadaki A., Kopsahelis N., *Implementation of novel lactobacilli isolates from diversified sources for biosurfactants production. 41st International Congress of the Society for Microbial Ecology in Health and Disease (SOMED) 22 14-16 June, Alexandroupolis, Greece (oral presentation).*”

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

2021-2023	«Υποδομή Εφαρμογών Μικροβιώματος σε Συστήματα Τροφίμων-FOODBIOMES (MIS 5047291)», Ιόνιο Πανεπιστήμιο, Αν. Καθηγητής Νικόλαος Κοψαχείλης, ΕΠΑΝΕΚ, Ερευνήτρια (σύμβαση έργου)
07.2019-09.2019	«Αξιοποίηση πολλαπλών χρήσεων στερεών αστικών αποβλήτων για την παραγωγή χημικών προϊόντων μέσω της δημιουργίας βιοδιυλιστηρίου [Chemical building blocks from versatile MSW biorefinery] – PERCAL], Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Καθηγητής Απόστολος Κουτίνας, Ε.Ε., Ερευνήτρια (ιδιωτικό συμφωνητικό)
09.2017-12.2018	«Ποιοτική αναβάθμιση τοπικών οίνων των Ιονίων νήσων με χρήση γηγενών ζυμών (MIS 5006342)», ΤΕΙ Ιονίων Νήσων, Καθηγητής Διονύσιος Κουλουγλιώτης, ΕΣΠΑ, Ερευνήτρια (σύμβαση έργου)

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ & ΓΝΩΣΗ Η/Υ

Αγγλικά, Επίπεδο B2 (University of Michigan)

ECDL, (Λογισμικά Πακέτα: Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint)

ΑΛΛΟ**Συμμετοχή σε οργανωτική επιτροπή**

2022 Μέλος οργανωτικής επιτροπής της ημερίδας «Βιο-οικονομία και ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων για τη βιομηχανία τροφίμων», στο πλαίσιο του ερευνητικού προγράμματος Food Innovation RI, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Ιόνιο Πανεπιστήμιο, 10 Ιουνίου, Αργοστόλι, Κεφαλονιά

Συμμετοχή 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*

Συμμετοχή 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

Εργαστηριακή επίβλεψη Πτυχιακών εργασιών

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