

Αγγελική Η. Αλημαντέ

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- I.*** Προσωπικά Στοιχεία
- II.*** Σπουδές
- III.*** Επαγγελματική Εμπειρία
- IV.*** Δημοσιευμένο έργο
- V.*** Συνέδρια (*Συμμετοχές - Παρακολουθήσεις*)
- VI.*** Έπαινοι
- VII.*** Πρόσθετες γνώσεις
- VIII.*** Γλώσσες
- IX.*** Κοινωνικό Έργο
- X.*** Θέματα Εργαστηριακών Αναλύσεων
- XI.*** Ερευνητικά ενδιαφέροντα

Ιανουάριος 2024


I. Προσωπικά Στοιχεία

Διεύθυνση: Τεμπονέρα 14,
Καρδίτσα 43100
Σταθερό τηλ.: 6949420814
Κινητό τηλ.: 6949420814
e-mail: a.alibade1@gmail.com


II. Σπουδές

- **Τεχνολόγος Τροφίμων. (2010).** Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. **Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας).** (Βαθμός πτυχίου 7,68 Λίαν Καλώς)
- **Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης (2013).** Τμήμα Ιατρικής. Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
"Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή"
με κατεύθυνση: «Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων & Υδάτων & Δημόσια Υγεία».
- **Υποψήφια διδάκτορας του Τμήματος Επιστημών Οίνου Αμπέλου και Ποτών του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής με θέμα:** «Απομόνωση βιοδραστικών συστατικών από παραπροϊόντα ή απόβλητα βιομηχανιών μεταποίησης σταφυλιών και άλλων καρπών με χημικώς καθαρές μεθόδους με σκοπό την δημιουργία προϊόντων προστιθέμενης βιολειτουργικής δράσης».

Τα μέλη της συμβουλευτικής επιτροπής:

 *Αρχοντούλα Χατζηλαζάρου, (επιβλέπων)*

Καθηγήτρια Τμήματος Επιστημών Οίνου Αμπέλου και Ποτών Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής

 *Σταύρος Λαλάς*

Καθηγητής Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

 Δημήτριος Μακρής

Αναπληρωτής Καθηγητής Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

- **Παιδαγωγική και Διδακτική Επάρκεια (2023).** Ετήσιο Πρόγραμμα Παιδαγωγικής Κατάρτισης (ΕΠΠΑΙΚ) της **Ανώτατης Σχολής Παιδαγωγικής και Τεχνολογικής Εκπαίδευσης (ΑΣΠΑΙΤΕ) Βόλου.** (Βαθμός πτυχίου 9.8 Άριστα)

III. Επαγγελματική Εμπειρία

- **Πρόγραμμα απασχόλησης (10 ώρες την εβδομάδα)** στο Εργαστήριο Οργανικής Χημείας και Χημείας Τροφίμων του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας), **από 14/4/2008 μέχρι 31/12/2008 & από 1/1/2009 μέχρι 30/6/2009.**
- Συμμετοχή σε επιδοτούμενο **ερευνητικό πρόγραμμα** με τίτλο «**Εστίαση – Έλεγχος της ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων σε χώρους μαζικής εστίασης – Παρεμβατικά προγράμματα**» που υλοποιείται μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος «**Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση**» συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση και από πόρους (Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας Τ.Ε.Ι. Αθήνας), **από 24/10/2013 μέχρι 31/12/2013 & από 24/10/2013 μέχρι 31/05/2014.**
- Απασχόληση στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας) ως **πανεπιστημιακός υπότροφος** στο μάθημα: "**Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Προσθέτων & Γλυκαντικών Υλών**" **από 26/2/2016 μέχρι 01/7/2016.**
- Απασχόληση στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας) ως **πανεπιστημιακός υπότροφος** στο μάθημα: "**Επεξεργασία και Αξιοποίηση Υποπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων**" **από 23/10/2017 μέχρι 09/02/2018.**

- Απασχόληση στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας) ως **Ακαδημαϊκός υπότροφος** στο μάθημα: **"Επεξεργασία και Αξιοποίηση Υποπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων"**. από 16/10/2018 μέχρι 08/02/2019.
- Απασχόληση στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας ως **Ακαδημαϊκός υπότροφος** στο μάθημα: **"Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών και Ελαίων"**. από 30/03/2020.
- Επιστημονικό μέλος της ομάδας έργου στο **ερευνητικό πρόγραμμα** με τίτλο : **«Δημιουργία βιολειτουργικών προϊόντων σοκολάτας, με την προσθήκη εγκλωβισμένων σε μικρογαλακτώματα εκχυλισμάτων αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών, που έχουν παραχθεί με καινοτόμο τεχνολογία (βαθιά εύτηκτους διαλύτες)»**, στα πλαίσια του «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ», με κωδικό διαχείρισης 5955 από 24/10/2019 μέχρι 21/06/2021.
- Επιστημονικό μέλος της ομάδας έργου στο **ερευνητικό πρόγραμμα** με τίτλο: **«Χρήση Παλλόμενου Ηλεκτρικού Πεδίου για την εκχύλιση πολύτιμων συστατικών από φυτικό υλικό»**, στα πλαίσια του «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ», με κωδικό διαχείρισης 5956 από 24/10/2019 μέχρι 27/06/2021.
- Απασχόληση στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας ως **Ακαδημαϊκός υπότροφος** στο μάθημα: **"Ερευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων"**. Από 04/10/2021 έως 31/01/2022.
- Απασχόληση στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας ως **Ακαδημαϊκός υπότροφος** στο μάθημα: **"Υγιεινή, ασφάλεια και εκτίμηση επικινδυνότητας τροφίμων"**. Από 04/10/2022 έως 27/01/2023.
- Απασχόληση στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας ως **Ακαδημαϊκός υπότροφος** στο μάθημα: **"Υγιεινή,**

ασφάλεια και εκτίμηση επικινδυνότητας τροφίμων". Από 23/10/2023 έως σήμερα.

IV. Δημοσιευμένο έργο

1. Georgia Batra., Olga Gortzi., Stavros I. Lalas., Anna Galidi., **Angeliki Alibade** and George D. Nanos (2017). ChemEngineering, 1, 15; doi:10.3390/chemengineering1020015
“Enhanced Antioxidant Activity of Capsicum annuum L. and Moringa oleifera L. Extracts after Encapsulation in Microemulsions.”
2. Stavros Lalas, **Aggeliki Alibade**, Eleni Bozinou and Dimitris P. Makris (2019). Beverages 5, 43; doi:10.3390/beverages5030043
“Drying Optimisation to Obtain Carotenoid-Enriched Extracts from Industrial Peach Processing Waste (Pomace)”.
3. **Aggeliki Alibade**, Georgia Batra, Eleni Bozinou, Chrysanthi Salakidou, Stavros Lalas (2020). Chemical Papers Springer, <https://doi.org/10.1007/s11696-020-01269-0>.
“Optimization of the extraction of antioxidants from winery wastes using cloud point extraction and a surfactant of natural origin (lecithin)”.
4. Olga Kaltsa , **Aggeliki Alibade** , Eleni Bozinou , Dimitris P. Makris, and Stavros I. Lalas. (2021). Encapsulation of Moringa oleifera Extract in Ca-Alginate Chocolate Beads: Physical and Antioxidant Properties.
5. Olga Kaltsa, **Aggeliki Alibade**, Georgia Batra, Eleni Bozinou, Dimitris P. Makris and Stavros I. Lalas (2021). Fortification of chocolate using Moringa oleifera extract encapsulated in microemulsions.
6. **Aggeliki Alibante**, Achillia Lakka, Eleni Bozinou, Arhontoula Chatzilazarou, Stavros Lalas and Dimitris P. Makris (2021). Integrated Green Process for the Extraction of Red Grape Pomace Antioxidant Polyphenols Using Ultrasound-Assisted Pretreatment and β -Cyclodextrin.
7. **Aggeliki Alibade**, Achillia Lakka, Eleni Bozinou, Stavros I. Lalas, Arhontoula Chatzilazarou and Dimitris P. Makris (2021). Development of a

- Green Methodology for Simultaneous Extraction of Polyphenols and Pigments from Red Winemaking Solid Wastes (Pomace) Using a Novel Glycerol-Sodium Benzoate Deep Eutectic Solvent and Ultrasonication Pretreatment.
8. Olga Gortzi, Eleni Malissiova, Kostas Katsoulis, Konstantia Graikou, **Aggeliki Alibade**, Dimitrios Liappis, Stavros Lalas and Konstantia Graikou (2022). Comparative Analysis of Fatty Acid Profile and Fat-Soluble Vitamin Content in Sheep and Goat Milk of Organic and Conventional Origin. *Appl. Sci.*, 12, 2809.
 9. **A. Alibade**, A. Lakka, S. I. Lalas, A. Chatzilazarou, D. P. Makris. (2022) The combined effect of time and temperature during oven drying on red grape pomace polyphenols, pigments, and antioxidant properties. *Acta Univ. Sapientiae, Alimentaria*, 15 11–26.
 10. **Aggeliki Alibade**, Olga Kaltsa, Eleni Bozinou, Vassilis Athanasiadis, Dimitrios Palaiogiannis, Stavros Lalas, Arhontoula Chatzilazarou¹ and Dimitris P. Makris. (2022) Stability of microemulsions containing red grape pomace extract obtained with a glycerol/sodium benzoate deep eutectic solvent.

Σύνολο 10 δημοσιεύσεις.

V. Συνέδρια (Συμμετοχές - Παρακολουθήσεις)

Παρακολουθήσεις:

- **5^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων** με θέμα την «ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ ΜΕΣΩ ΤΗΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΤΗΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΣΤΟΝ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟ ΚΟΣΜΟ» που πραγματοποιήθηκε στη Θεσσαλονίκη από την Π.Ε.Τ.Ε.Τ. (*Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων*) **στις 9-11/3/2007.**
- **Διημερίδα με θέμα "Τρόφιμα & Υγεία"** που πραγματοποιήθηκε στο Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας) **στις 16 & 17/6/2006.**

- **Ημερίδα της Ένωσης Ελλήνων Χημικών με θέμα "Διατροφικές κρίσεις: Η περίπτωση του ακατέργαστου Ηλιέλαιου"** που πραγματοποιήθηκε στις **7/3/2009** στο Συνεδριακό κέντρο «Ν.Γερμανός» Detrop by HELEXPO 20^η Διεθνής Έκθεση Τροφίμων Ποτών Μηχανημάτων Εξοπλισμού.
- **Ημερίδα με θέμα «Το μέλλον της Βιολογικής Γεωργίας: Καλές Πρακτικές από τον Ευρωπαϊκό χώρο στον τομέα των Βιολογικών Προϊόντων»** που πραγματοποιήθηκε στις **7/3/2009** στο Συνεδριακό κέντρο «Ν.Γερμανός» της ΔΕΘ.
- **Ημερίδα με θέμα: «Πρωινό, το βασικότερο γεύμα της ημέρας» και Γευσιγνωσία** που πραγματοποιήθηκε στις **16/10/2010 (Παγκόσμια ημέρα διατροφής)** στην πλατεία Ειρήνης (Ρολόι) του Δήμου Νεάπολης Θεσσαλονίκης.
- **Ημερίδα με θέμα: «Διατροφή για μαμάδες και παιδιά»** που πραγματοποιήθηκε στις **30/01/2011** στο Συνεδριακό κέντρο «Ι.Βελλίδης» της ΔΕΘ.
- **2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο του Φόρουμ Δημόσιας Υγείας & Κοινωνικής Ιατρικής για το 2011**, που πραγματοποιήθηκε στη Λάρισα στις **25-27/11/2011**.
- **Ημερίδα με θέμα: «Κοινωνικές και οικονομικές διαστάσεις της διατροφής των παιδιών στο σχολείο»** που πραγματοποιήθηκε στις **18/12/2012** στην Καρδίτσα.
- **Θερινό σχολείο με τίτλο: «Θερινό σχολείο για την Τοπική Αγροδιατροφική Παραγωγή»** που πραγματοποιήθηκε από το **ΤΕΙ Ιονίων Νήσων** στις **01 έως 07/09/2014** στην Κεφαλονιά στο πλαίσιο του Υποέργου «04» : "Στοχευμένες Δράσεις Ενίσχυσης & Προβολής της Κεφαλονιάς" της πράξης «Ανάδειξη του Τεχνολογικού Ιδρύματος Ιονίων Νήσων ως Διεθνούς Πόλου Εκπαίδευσης και Καινοτομίας» (MIS: 352400) του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθησης».
- **Διημερίδα με θέμα: «Το μέλλον της παραγωγής γάλακτος στην Ελλάδα: προκλήσεις και προοπτικές απασχόλησης για τους νέους»** που πραγματοποιήθηκε στις **10 & 11/10/2014** στο Συνεδριακό κέντρο του Τ.Ε.Ι Θεσσαλίας στην Λάρισα στο πλαίσιο του προγράμματος Τριπτόλεμος της Γενικής Γραμματείας Νέας Γενιάς.

- Εκδήλωση ERASMUS+ : Επίσημοι προσκεκλημένοι ομιλητές οι **Maciej Nastaj και Bartosz Solowiej, Lublin Poland** που πραγματοποιήθηκε στις **04/06/2015** στο Αμφιθέατρο Τμήματος Σχεδιασμού & Τεχνολογίας Ξύλου & Επίπλου στην Καρδίτσα.

Συμμετοχές

- **6^ο Διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2016** που διοργανώθηκε από το Σύνδεσμο **Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ)**, στην Αθήνα, **30/06/2016**.
- **7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο του Greek Lipid Forum** “Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων” που πραγματοποιήθηκε στις **5 Οκτωβρίου 2017**, ΑΤΕΙΘ, Θεσσαλονίκη ομιλία με θέμα: “*Συγκριτική ανάλυση επιπέδων λιποδιαλυτών βιταμινών και λιπαρών οξέων σε πρόβειο και αίγιο γάλα βιολογικής και συμβατικής προέλευσης*” **A. Αλημπαντέ, Δ. Λιαπής, Ε. Μαλισσιόβα, Χ. Χατζηχριστοδούλου, Ο. Γκορτζή** Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλίας.
- **8ο Πανελλήνιο Συνέδριο Greek Lipid Forum** “Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων” που πραγματοποιήθηκε στις **21 Ιουνίου 2019**, ΑΤΕΙΘ, Θεσσαλονίκη ομιλία με θέμα: *Recovery of antioxidant polyphenols from agro-industrial wastes with the use of a neoteric deep eutectic solvent.* Lakka A., Karageorgou I., Kaltsa O., Batra G., **Alibade A.**, Lalas S., and Makris D.P

VI. Έπαινοι

- **Βραβείο Επίδοσης** από το Ι.Κ.Υ. (*Ιδρυμα Κρατικών Υποτροφιών*) κατά το ακαδημαϊκό έτος **2005-2006**.
- **Υποτροφία Επίδοσης** από το Ι.Κ.Υ. (*Ιδρυμα Κρατικών Υποτροφιών*) κατά το ακαδημαϊκό έτος **2006-2007**.
- **Υποτροφία για μεταπτυχιακές σπουδές πρώτου κύκλου** από το Ι.Κ.Υ. (*Ιδρυμα Κρατικών Υποτροφιών*) που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της υλοποίησης του μεταπτυχιακού προγράμματος το οποίο

συγχρηματοδοτήθηκε μέσω της πράξης «Πρόγραμμα χορήγησης υποτροφιών Ι.Κ.Υ με διαδικασία εξατομικευμένης αξιολόγησης ακαδ. έτους 2011-2012» από πόρους του Ε.Π. «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» του Ευρωπαϊκού Κοινωνικού Ταμείου (ΕΚΤ) και του ΕΣΠΑ, του 2007-2013.

VII. Πρόσθετες γνώσεις

- **Κάτοχος Πιστοποιητικού Δεξιοτήτων χρήσης Η/Υ (ECDL Core Certificate), από 22/11/2008.**
 - ✓ Επεξεργασία Κειμένου (**Microsoft Microsoft Word 2003**).
 - ✓ Βασικές Έννοιες της Πληροφορικής (**Without Software**)
 - ✓ Χρήση του Η/Υ και Διαχείριση Αρχείων (**Microsoft Windows XP**)
 - ✓ Υπολογιστικά φύλλα (**Microsoft Excel 2003**).
 - ✓ Υπηρεσίες Διαδικτύου (**Microsoft Int. Explorer 6 & Outlook Express 6**).
 - ✓ Βάσεις Δεδομένων (**Microsoft Access 2003**).
 - ✓ Παρουσιάσεις (**Microsoft Power point 2003**).

VIII. Γλώσσες

- Αγγλικά (TOEIC CERTIFICATE OF ACHIEVEMENT)
- Αγγλικά (Lower) /Εκκρεμούν εξετάσεις.

IX. Κοινωνικό Έργο

- Εισηγήτρια σε σεμινάριο **Αγωγής Υγείας** 20 ωρών για την επιμόρφωση 40 εκπαιδευτικών με θέμα: «**Τρόφιμα και Υγεία**» στο 1ο Επάλ Καρδίτσας, 16/05/2016 έως 20/05/2016.
Το σεμινάριο είναι εγκεκριμένο από το Υπουργείο Παιδείας Έρευνας & Θρησκευμάτων με αριθ. πρωτ. 65700/Δ2/19-04-2016.

X. Θέματα Εργαστηριακών Αναλύσεων

- Ανάκτηση φαινολικών ουσιών από απόβλητα οινοποιείου με τη χρήση χημικώς καθαρών μεθόδων για την δημιουργία προϊόντων προστιθέμενης αξίας.
- Μελέτη της σύστασης και της αντιοξειδωτικής δράσης εκχυλισμάτων πρόπολης (υδατικό, αιθανολικό) πριν και μετά τον εγκλωβισμό τους σε κυκλοδεξτρίνες.
- Συγκριτική αξιολόγηση του προφίλ των λιπαρών οξέων σε δείγματα συμβατικού και βιολογικού αίγειου και πρόβειου γάλακτος. (Εκκρεμούν δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά)
- Εγκλωβισμός μαστιχέλαιου σε φορείς κυκλοδεξτρίνης και λιποσωμάτων.
- Μελέτη της βέλτιστης εκχύλισης αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών με σκοπό την ανάκτηση βιολειτουργικών ουσιών.
- Εγκλωβισμός πολυφαινολικών ουσιών σε φορείς μικρογαλακτωμάτων.

XI. Ερευνητικά ενδιαφέροντα

- Ενόργανη ανάλυση τροφίμων.
- Φυσικά αντιοξειδωτικά.
- Εκχυλίσματα αρωματικών και φαρμακευτικών βοτάνων.