

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Προσωπικά Στοιχεία	Ευγενία Σταματελοπούλου M.Sc
Παρούσα θέση	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Διεύθυνση Εργασίας	ΑΝΤΙΚΑΛΑΜΟΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ (ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΙΘ.83^Ε)
Τηλέφωνο Εργασίας	27210-45237
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο	e.stamatelopoulou@uop.gr

Σπουδές

1. Πτυχίο Τεχνολόγου Τροφίμων (Bachelor) (1983-1987). Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης
2. Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης, (Master) (2014-2016). «Επιστήμη Οίνου και Ζύθου». Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών. Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας. Διπλωματική εργασία: “Diketoriperazines in wine”

Ξένες γλώσσες

Καλή γνώση Αγγλικών (Lower, CERTIFICATE OF COMPETENCY IN ENGLISH UNIVERSITY OF MICHIGAN)

Δεξιότητες χρήσης Η/Υ

Επεξεργασία κειμένων, Υπολογιστικά Φύλλα, Παρουσιάσεις και Υπηρεσίες Διαδικτύου

Επαγγελματική Εμπειρία

20/10/2022 -Σήμερα. Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου με γνωστικό αντικείμενο « Εργαστηριακοί Μέθοδοι Χημικής Ανάλυσης Τροφίμων και Οίνου»

07/05/2019 -19/10/2022. Ειδικό Τεχνικό Εργαστηριακό Προσωπικό στα εργαστήρια: Γεν. & Ανόργανης Χημείας, Οργανικής Χημείας, Αναλυτικής Χημείας, Βιοχημείας , Χημείας Τροφίμων, Ενόργανης Χημικής Ανάλυσης, Οινολογίας, Επιστήμης και Τεχνολογίας Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου

07/5/2013 -06/5/2019. Ειδικό Τεχνικό Εργαστηριακό Προσωπικό στα εργαστήρια: Γεν. & Ανόργανης Χημείας, Οργανικής Χημείας, Αναλυτικής Χημείας, Βιοχημείας, Φυσικοχημείας, Χημείας Τροφίμων, Ενόργανης Χημικής Ανάλυσης, Οινολογίας και Τεχνολογίας Οινικών Προϊόντων, Τεχνολογίας Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Τεχνολογίας Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Πελοποννήσου (Πρώην Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Πελοποννήσου)

2004-6/5/2013. Ειδικό Τεχνικό Εργαστηριακό Προσωπικό στα εργαστήρια: Γεν. & Ανόργανης Χημείας, Οργανικής Χημείας, Αναλυτικής Χημείας, Βιοχημείας , Φυσικοχημείας, Χημείας Τροφίμων, Ενόργανης Χημικής Ανάλυσης, Οινολογίας και Τεχνολογίας Οινικών Προϊόντων, Τεχνολογίας Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Τεχνολογίας Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων στο Τμήμα Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων του Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας

09/1988-11/2004. Βιομηχανία Τροφίμων επεξεργασίας και τυποποίησης σταφίδας, παραγωγής και εμφιάλωσης ξυδιού και παραγωγής και συσκευασίας μουστάρδας «Παπαδημητρίου Α.Ε.», Θουρία, Μεσσηνίας, στο Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου ως Τεχνολόγος Τροφίμων

08/1987-08/1988. Βιομηχανία Τροφίμων παραγωγής και συσκευασίας χαλβά, λουκουμιών «Καπετάνιος» στην Αγχιάλο Θεσσαλονίκης στο Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου

Δημοσιεύσεις (Σύνολο 6)

1. Agriopoulou, S., **Stamatelopoulou, E.** (2017). Influence of storage conditions on the quality characteristics of wines. *EC Nutrition*, 8.3, 93-98
2. **Stamatelopoulou, E.**, Agriopoulou, S., Dourtoglou, E., Chatzilazarou, A., Drosou, F., Marinea, M., Dourtoglou V. (2018). Diketopiperazines in wines. *Journal of wine research*. 29, 37-48
3. Agriopoulou, S., **Stamatelopoulou, E.**, Varzakas, T. (2020). Advances in Occurrence, Importance, and Mycotoxin Control Strategies: Prevention and Detoxification in Foods. *Foods*, 9(2), 137
4. Agriopoulou, S., **Stamatelopoulou, E.**, Varzakas, T. (2020). Advances in Analysis and Detection of Major Mycotoxins in Foods. *Foods*, 9(2), 518
5. Agriopoulou, S., **Stamatelopoulou, E.**, Sachadyn-Król, M., Varzakas, T. (2020). Lactic Acid Bacteria as Antibacterial Agents to Extend the Shelf Life of Fresh and Minimally Processed Fruits and Vegetables: Quality and Safety Aspects. *Microorganisms*, , 8(6) :952
6. Skiada, V., Agriopoulou, S., Tsarouhas, P. Katsaris, P. **Stamatelopoulou, E.** Varzakas, T. (2020). Evaluation and origin discrimination of two monocultivar extra virgin olive oils, cultivated in the coastline part of north-western Greece. *Applied science*, 10, 6733

Κεφάλαια, μετά από πρόσκληση, σε συλλογικούς τόμους (Σύνολο 3)

1. Agriopoulou, S., **Stamatelopoulou, E.**, Skiada, V., Varzakas T. (2022). Nanobiotechnology in food preservation and molecular perspective. In the

- Parameswaranpillai, J. et al. (Eds): Nanotechnology – Enhanced Food Packaging, 1st Edition, Wiley, pp. 327-360
2. Agriopoulou, S., **Stamatelopoulou, E.**, Skiada, V., Varzakas T. (2021). Nanobiotechnological strategies for detection of fungi and mycotoxins in food and feed. In the Savita Singh, Anju Srivastava, Reena Jain and Pratap Kumar Pati (Eds): Mycology Current and Future Development (Vol.2) Myconanotechnology: A green Chemistry for Sustainable Development, Bentham Science, Accepted
 3. Agriopoulou, S., Sachadyn-Król, M., **Stamatelopoulou, E.**, Varzakas, T. (2021). Effect of ozonation, and plasma processing on food bioactives. In the Esra Çapanoğlu Güven and Seid Mahdi Jafari (Eds): Food Bioactive Ingredients, Springer, Accepted

Δημοσιεύσεις μετά από πρόσκληση σε διεθνείς εγκυκλοπαίδειες με κριτές (Σύνολο 3)

1. Μετά από πρόσκληση, από τη δημοσιευμένη εργασία, Agriopoulou, S., **Stamatelopoulou E.**, Varzakas T. (2020). Advances in Analysis and Detection of Major Mycotoxins in Foods. Foods. 9(4), 518, επιλέχθηκε και περιλήφθηκε στην εγκυκλοπαίδεια Encyclopedia (ISSN 2309-3366) που εκδίδεται από την MDPI Journals ενότητα που δημοσιεύτηκε ως εξής: Agriopoulou, S., Stamatelopoulou, E., Varzakas, T. (2020). Emerging Technologies in Analysis and Detection of Mycotoxins, Encyclopedia, 2020, v1. Available online: <https://encyclopedia.pub/1247>
2. Μετά από πρόσκληση, από τη δημοσιευμένη εργασία, Agriopoulou, S., **Stamatelopoulou E.**, Sachadyn-Król, M., Varzakas, T. (2020) Lactic acid bacteria as antibacterial agents to extend the shelf-life of fresh and minimally processed fruits and vegetables: quality and safety aspects. Microorganisms. 8, 952, επιλέχθηκε και περιλήφθηκε στην εγκυκλοπαίδεια Encyclopedia (ISSN 2309-3366) που εκδίδεται από την MDPI Journals ενότητα που δημοσιεύτηκε ως εξής: Agriopoulou, S., Stamatelopoulou, E., Sachadyn-Król, M., Varzakas, T. (2020). Lactic acid bacteria and postharvest storage of fresh fruits and vegetables, Encyclopedia, 2020, v1. Available online: https://encyclopedia.pub/1816#h2_0
3. Μετά από πρόσκληση, από τη δημοσιευμένη εργασία, Agriopoulou, S., **Stamatelopoulou E.**, Varzakas T.. (2020). Advances in occurrence, importance and mycotoxin control strategies: prevention and detoxification in foods. Foods. 9, 137, επιλέχθηκε και περιλήφθηκε στην εγκυκλοπαίδεια Encyclopedia (ISSN 2309-3366) που εκδίδεται από την MDPI Journals ενότητα που δημοσιεύτηκε ως εξής: Agriopoulou, S., Stamatelopoulou, E., Varzakas, T. (2020). Mycotoxin control in foods, Encyclopedia, 2020, v1. Available online: <https://encyclopedia.pub/2461>

Ανακοινώσεις σε συνέδρια (Δημοσίευση πλήρους εργασίας στα πρακτικά) (Σύνολο 3)

1. Αγριοπούλου, Σ., **Σταματελοπούλου, E.** (2017). Ισχύουσα πρακτική και καινοτομίες στη συσκευασία του κρέατος με ενεργό συσκευασία. Πρακτικά 5ου Πανελληνίου Συνεδρίου 2017 με θέμα «Το κρέας και τα προϊόντα του από το στάβλο στο πιάτο», 3-5 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, σελ. 394-400
2. **Σταματελοπούλου, E.**, Αγριοπούλου, Σ. (2017). Η εφαρμογή ηλεκτρονικού εμπορίου μέσω on line supermarkets στην αλυσίδα εφοδιασμού φρούτων και λαχανικών. Σημαντικά θέματα και προκλήσεις. Πρακτικά 28ου Πανελληνίου Συνεδρίου της Ελληνικής Εταιρείας της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών (ΕΕΕΟ),

50 χρόνια από την ίδρυση της ΕΕΕΟ. 16-20 Οκτωβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, σελ. 441-444

3. **Σταματελοπούλου, Ε.,** Αγριοπούλου, Σ. (2017). Πρόσφατες εξελίξεις στις νέες τεχνολογίες επέκτασης του χρόνου διατήρησης των νωπών τεμαχισμένων φρούτων και λαχανικών. Πρακτικά 28ου Πανελληνίου Συνεδρίου της Ελληνικής Εταιρείας της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών (ΕΕΕΟ), 50 χρόνια από την ίδρυση της ΕΕΕΟ. 16-20 Οκτωβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, σελ. 445-450

Ανακοινώσεις σε συνέδρια (Δημοσίευση περίληψης στα πρακτικά) (Σύνολο 11)

1. Agriopoulou, S., **Stamatelopoulos, E.** (2017). Active antimicrobial and antioxidant food packaging: Current status and innovations. 6th International Congress on Food Technology, Current Trends and Future Perspectives in the Food sector: From novel concepts to industrial applications, 18-19 March, Athens, Greece, p. 16
2. **Stamatelopoulos, E.,** Agriopoulou, S., Dourtoglou, V. (2017). Piceatannol in wine: a metabolic derivative of resveratrol with strong antioxidant, anticancer and anti-inflammatory activity. 6th International Congress on Food Technology, Current Trends and Future Perspectives in the Food sector: From novel concepts to industrial applications, 18-19 March Athens, Greece, p. 23
3. Agriopoulou, S., **Stamatelopoulos, E.** (2017). Influence of storage conditions on quality characteristics of red wines. Proceedings in 4th International Symposium, Ampelos, Mediterranean Vineyards and Climate Change, 12-14 May, Santorini, Greece, p.10
4. **Σταματελοπούλου, Ε.,** Αγριοπούλου, Σ. (2017). Πρόσφατες εξελίξεις στις νέες τεχνολογίες επέκτασης του χρόνου αποθήκευσης των φρεσκοκομμένων φρούτων και λαχανικών. Πρακτικά 28ου Πανελληνίου Συνεδρίου της Ελληνικής Εταιρείας της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών (ΕΕΕΟ), 16-20 Οκτωβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, σελ. 82
5. **Σταματελοπούλου, Ε.,** Αγριοπούλου, Σ. (2017). Η εφαρμογή ηλεκτρονικού εμπορίου μέσω των online supermarkets στην αλυσίδα εφοδιασμού φρούτων και λαχανικών. Σημαντικά θέματα και προκλήσεις. Πρακτικά 28ου Πανελληνίου Συνεδρίου της Ελληνικής Εταιρείας της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών (ΕΕΕΟ), 16-20 Οκτωβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, σελ. 203
6. Agriopoulou, S., **Stamatelopoulos, E.,** Moutafi, E. (2018). The role of intelligent food packaging in minimizing food waste. 3rd ICODECON, 3-6 May, Kalamata, Greece, p.58-59
7. Agriopoulou, S., **Stamatelopoulos, E.,** Moutafi, E. (2018). The impact of food waste in environmental, economic and social level. 3rd ICODECON, 3-6 May, Kalamata, Greece, p.113-114
8. **Stamatelopoulos, E.,** Agriopoulou, S., Dourtoglou, E., Chatzilazarou, A., Bratakos, S., Marinea, M., Dourtoglou, V. (2018). 2,5-diketopiperazines in the wine. Chemical synthesis and identification of isomers. IV International Conference on Food Chemistry and Technology. 5-7 November, Berlin, Germany, p.47.
9. Agriopoulou, S., Skiada, V., **Stamatelopoulos, E.,** Tsarouhas, P., Varzakas, T. (2020). Emerging nanomaterials applications for food packaging and preservation. Safety issues and risk assessment. MDPI in 1st International Electronic Conference

on Food Science and Functional Foods. Session Food Packaging and New Packaging Materials 10-25 November, ONLINE

10. Agriopoulou, S., Skiada, V., **Stamatelopoulou, E.**, Tsarouhas, P., Varzakas, T. (2020). Investigation and comparison of the two dominant mono-cultivar extra virgin olive oils cultivated in the southern region of Peloponnese, according their sterolic and fatty acid profile. MDPI in 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods. Session Food Safety and Sustainable Development, 10-25 November, ONLINE
11. Skiada, V., Agriopoulou, S., Tsarouhas, P., Manousopoulos, Y., Katsaris, P., **Stamatelopoulou, E.**, Varzakas, T. (2020). Fatty acid and sterolic profile as authenticity tools for origin discrimination of monocultivar extra virgin olive oils, cultivated in the coastline part of Western Greece. MDPI in 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods. Session Food Safety and Sustainable Development, 10-25 November, ONLINE

Παρακολουθήσεις σεμιναρίων, ημερίδων, εσπερίδων

1. Σεμινάριο με θέμα «Οι στρατηγικές του marketing εξαγωγών στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Ολοκλήρωσης» του Οργανισμού προώθησης εξαγωγών διάρκειας 120 ωρών. Καλαμάτα 4 έως 31-05-1993.
2. Σεμινάριο με θέμα «Εκπαίδευση Εργαζομένων στην Πληροφορική» διάρκειας 200ωρών (140 ώρες θεωρητική κατάρτιση και 60 ώρες πρακτική άσκηση). Καλαμάτα 20-06-2000 έως 04-09-2000.
3. Επιστημονικό Διήμερο με θέμα “Biotechnological Innovations in Modern Winemaking” στο πλαίσιο του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών: Επιστήμη Οίνου και Ζύθου» του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας. Αθήνα 10 έως 11-2-2015.
4. Επιστημονική Εκδήλωση με τίτλο «Σύγχρονα Θέματα Ανάλυσης Τροφίμων και Ποτών» στο πλαίσιο του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών: Επιστήμη Οίνου και Ζύθου» του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών και του « Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας. Αθήνα 18-5-2015.
5. Ημερίδα με θέμα « Υγεία και Ασφάλεια στη Εργασία (ΥΑΕ)- Διαχείριση επικίνδυνων ουσιών στους χώρους εργασίας» Οργάνωση: Τμήμα του Εθνικού Εστιακού Πόλου & Πολιτικών Προαγωγής της Υγείας και Ασφάλειας στην εργασία του Υπουργείου Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων, σε συνεργασία με το Τμήμα Επιθεώρησης Ασφάλειας. Καλαμάτα 23-09-2019.
6. Διημερίδα με θέμα «Δρόμος προς την Αειφορία» (“Road to Sustainability”) Οργάνωση: Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών. Διαδικτυακά, 22 και 23 Απριλίου 2021.