

Δρ Δήμου Χαραλαμιά

Θέση: Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια και Πανεπιστημιακή Υπότροφος

Γνωστικό Αντικείμενο: Ανάπτυξη και Σχεδιασμός Διεργασιών, Βιοδιεργασιών & Βιοδιυλιστηρίων Τροφίμων, Μελέτη δραστικών συστατικών Τροφίμων και Υποπροϊόντων τους

Email: chadim @fns.aegean.gr

ΣΥΝΤΟΜΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ

Η Δήμου Χαραλαμπιά γεννήθηκε στην Αθήνα το 1983. Το 2006 αποφοίτησε από το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (ΓΠΑ). Στην συνέχεια, μετά από σύντομη διερεύνηση της αγοράς εργασίας και ενασχόλησή της σε εργασιακό επίπεδο σε αντικείμενα που άπτονται του αντικειμένου του Επιστήμονα Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου παρακολούθησε πρόγραμμα μεταπτυχιακών σπουδών, στο ίδιο πανεπιστημιακό τμήμα με κατεύθυνση την Μηχανική Τροφίμων (2008-2010), όπου και επέτυχε αριστείες τόσο στην εισαγωγή της στο μεταπτυχιακό (ύστερα από γραπτή δοκιμασία) όσο και κατά την ολοκλήρωση των σπουδών της (εκφώνηση όρκου). Το 2016 της απονεμήθηκε ο τίτλος του Διδάκτορα του τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, με γνωστικό αντικείμενο τον Σχεδιασμό Διεργασιών, Βιοδιεργασιών και Βιοδιυλιστηρίων Τροφίμων. Το αντικείμενο της διδακτορικής της διατριβής εστιάστηκε στην μελέτη αξιοποίησης υποπροϊόντων και παραπροϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων προς την ανάπτυξη και σχεδιασμό καινοτόμων βιοδιεργασιών και βιοδιυλιστηρίων ταυτόχρονης παραγωγής ποικίλων προϊόντων προστιθέμενης αξίας και βιοαποικοδομήσιμων πολυμερών. Το 2016 έγινε δεκτή από το τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου για την Εκπόνηση Μεταδιδακτορικής Έρευνας. Εργασίες της έχουν δημοσιευτεί σε ελληνικά και διεθνή επιστημονικά περιοδικά και έχουν ανακοινωθεί σε ελληνικά και διεθνή συνέδρια. Από το 2007 έως το 2016 έχει εργαστεί ως Επιστήμονας Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου σε ποικίλους φορείς του Δημοσίου και του Ιδιωτικού Τομέα. Από το 2010 έως σήμερα έχει συμμετάσχει σε ελληνικά και ευρωπαϊκά ερευνητικά

προγράμματα. Επίσης έχει εργαστεί ως εκπαιδευτής της ειδικότητας Τεχνολόγων Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου (ΠΕ) σε Ι.Ε.Κ. και ως διδάσκουσα με το καθεστώς του Πανεπιστημιακού Υπότροφου στο μάθημα "Βιοδιεργασίες στην Ανάπτυξη Βιώσιμων Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής". Από το 2016 έως σήμερα είναι Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια στο τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- **Μεταδιδακτορική έρευνα (2016).** Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Σχολής Περιβάλλοντος, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής.
- **Διδακτορικό δίπλωμα στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου (2016).** Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου.
- **Μεταπτυχιακό δίπλωμα στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή Ανθρώπου με κατεύθυνση Μηχανική Τροφίμων (2010).** Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.
- **Πτυχίο του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (2000-2006).**

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

- Ανάπτυξη και σχεδιασμός διεργασιών τροφίμων και βελτιστοποίησή τους.
- Ανάπτυξη καινοτόμων βιοδιυλιστηρίων βελτίωσης υφιστάμενων γραμμών παραγωγής τροφίμων και πλήρους αξιοποίησης υπο και παραπροϊόντων τους.
- Απομόνωση και ανάλυση συστατικών τροφίμων.
- Ανάπτυξη καινοτόμων συστημάτων παραγωγής παραδοσιακών προϊόντων διατροφής.

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

- Dimou C, Koutelidakis AE. 2017. From pomegranate processing by-products to innovative value added functional ingredients and biobased products with several applications in food sector. *BAOJ Biotechnology*. 3:025.
- Dimou C, Vlysidis A, Kopsahelis N, Papanikolaou S, Koutinas AA, Kookos IK. 2016. Techno-economic analysis of wine lees valorisation for the production of high value added products. *Biochemical Engineering Journal*. 116: 157-165.
- Dimou, C, Koutelidakis AE. 2016. Value added alternatives of winemaking process residues: A health based oriented perspective. *BAOJ Biotechnology*. 2(3):016.
- Dimou C, Koutelidakis AE. 2016. Grape pomace: A challenging renewable resource of bioactive phenolic compounds with diversified health benefits. *MOJ Food Processing and Technology*. 3(1):00065.
- Dimou C, Kopsahelis N, Papadaki A, Papanikolaou S, Kookos IK, Mandala I, Koutinas AA. 2015. Wine lees valorization: Biorefinery development including production of a generic fermentation feedstock employed for poly(3-hydroxybutyrate) synthesis. *Food Research International*. 73: 81-87.
- Dimou C, Kopsahelis N, Papanikolaou S, Koutinas AA. 2013. Biorefinery based on wine lees valorisation. *FaBE 2013 - International Conference on Food and Biosystems Engineering*, Skiathos Island, Greece, 30 May-02 June.
- Dimou C, Mantala I, Papanikolaou S, Mantalaris A, Koutinas A, Kopsahelis N. 2012. Valorization of wine lees as renewable resource for biorefinery development. *The 5th International Conference on Industrial Bioprocesses (IFIB-2012)*, Taipei, Taiwan, 7-10 October.
- Dimou C, Tsakona S, Kachrimanidou V, Kopsahelis N, Papanikolaou S, Koutinas A. 2012. Evaluation of PHA production from industrial waste streams. *8th International Conference on Renewable Resources and Biorefineries (RRB8)*, Toulouse, France, 4-6 June.
- Koutelidakis A, Dimou C. (2016). The effects of functional food and bioactive compounds on biomarkers of cardiovascular diseases. In: *Functional Foods Text book*. Martirosyan D. (Ed.). Functional Food Center, U.S.A. 1st Edition: 89-117.