

Ελένη Τ. Μποζίνου

Διεύθυνση κατοικίας: Αναστασίου Γορδίου 77, ΤΚ 43131, Καρδίτσα
Τηλέφωνο επικοινωνίας: 6976363862
E-mail: empozinou@uth.gr

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- 2020 Υποψήφια διδάκτορας Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Τίτλος διδακτορικής διατριβής: «Ανάπτυξη πράσινων διεργασιών εκχύλισης για την ανάκτηση ουσιών υψηλής προστιθέμενης αξίας από αγρο-βιομηχανικά υποπροϊόντα».
- 2017 Μεταπτυχιακός τίτλος σπουδών στο αντικείμενο «Ανάλυση και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων», Πανεπιστήμιο Food Technologies (Plovdiv Βουλγαρίας), Τ.Ε.Ι (νυν Πανεπιστήμιο) Δυτικής Μακεδονίας. Διπλωματική εργασία: «Pulsed electric field extraction of *Moringa oleifera* dry leaves and bioactive herbal tea preparation».
- 2010 Πτυχίο Τμήματος Βιολογίας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
(Κατεύθυνση Γενετικής, Μοριακής Βιολογίας και Βιοτεχνολογίας)

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- 2005-2014 Alberta S.A, Ανώνυμη Εμπορική και Βιομηχανική Εταιρεία Χυμών. (Καθήκοντα: Έλεγχος φάσεων παραγωγής και ποιοτική ανάλυση πουρέ φρούτων και λαχανικών).
- 2015-2016 Κ & Ρ Α.Ε, Ανώνυμη Εταιρεία Παραγωγής & Εμπορίας Συμπυκνωμάτων Φρούτων & Πολτών Νωπών Φρούτων & Λοιπών Παραγώγων Χυμοποίησης. (Καθήκοντα: Έλεγχος φάσεων παραγωγής και ποιοτική ανάλυση των προϊόντων).

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ (ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ)

- «Χρήση παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου για την εκχύλιση πολύτιμων συστατικών από φυτικό υλικό» για την εταιρεία ΚΟΡΡΕΣ Α.Ε. (24/10/2018 - 27/06/2021). ΕΛΚΕ Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Έργο που εγκρίθηκε στα πλαίσια της δράσης «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ» (Τ1ΕΔΚ 03762). (Ερευνήτρια)
- «Δημιουργία βιολειτουργικών προϊόντων σοκολάτας με την προσθήκη, εγκλωβισμένων σε μικρογαλακτώματα, εκχυλισμάτων αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών που έχουν παραχθεί με καινοτόμο τεχνολογία (βαθιά εύτηκτους διαλύτες)» για την εταιρεία Γιώργος Ζαρζώνης-Cocoowa. (24/10/2018 - 27/06/2021). ΕΛΚΕ Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Έργο που εγκρίθηκε στα πλαίσια της δράσης «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ» (Τ1ΕΔΚ 05677). (Ερευνήτρια)
- «Μελέτη Αντιοξειδωτικής Δράσης Εκχυλισμάτων της Εταιρίας ΚΟΡΡΕΣ Α.Ε.- Φυσικά Προϊόντα» για την Εταιρία ΚΟΡΡΕΣ Α.Ε. (20/02/2020 - 20/11/2021). Πρόγραμμα συνεργασίας με συμμετέχοντες το Τμήμα

Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής - Παν. Θεσσαλίας και την ΚΟΡΡΕΣ Α.Ε. Κωδικός ΕΛΚΕ Πανεπιστημίου Θεσσαλίας 6326. **(Ερευνήτρια)**

- «**Δημιουργία βιολειτουργικών μεταλλικών νερών με την προσθήκη εκχυλισμάτων φρούτων, λαχανικών, ελληνικών αρωματικών βοτάνων, κάνναβης, φύλλων *Moringa oleifera* και φύλλων ελληνικών ποικιλιών ελιάς που έχουν παραχθεί με καινοτόμο τεχνολογία (βαθέως εύτηκτοι διαλύτες) ή με την προθήκη κουμικών και φουλβικών οξέων**». (01/07/2021 - 28/10/2023). ΕΛΚΕ Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Έργο που εγκρίθηκε στα πλαίσια της δράσης «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ» (Τ2ΕΔΚ-03772, MIS 5074556). **(Ερευνήτρια)**

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ (ΜΗ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ/ΥΠΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ)

- «**Targeted isolation of bioactive compounds suitable for dietary applications from food industrial waste**». (2018) Πρόταση που κατατέθηκε στα πλαίσια της προκήρυξης «Ερευνητικών Έργων ΕΛΙΔΕΚ για την Ενίσχυση Μελών ΔΕΠ ΑΕΙ και Ερευνητών Ερευνητικών Κέντρων». Υπεύθυνος Φορέας: Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων (Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας). Συνεργαζόμενος Φορέας: Τμήμα Ιατρικής (Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας). (Μέλος της ερευνητικής ομάδας). **ΔΕΝ ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ.**
- «**Non Tuberculosis Mycobacteria – Environmental Risk Factors for Infections in Humans**». (2018). Πρόταση που κατατέθηκε στα πλαίσια της προκήρυξης «Ερευνητικών Έργων ΕΛΙΔΕΚ για την Ενίσχυση Μελών ΔΕΠ ΑΕΙ και Ερευνητών Ερευνητικών Κέντρων». Υπεύθυνος Φορέας: ΕΛΚΕ ΤΕΙ Θεσσαλίας. (Μέλος της ερευνητικής ομάδας). **ΔΕΝ ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ.**
- «**Healthy Animal Nutrition via Nanoherbal Applications: Investigation through Omics-Technologies**». (2018). Ευρωπαϊκό πρόγραμμα Cost-European Cooperation in Science and Technology. (Μέλος της ερευνητικής ομάδας). **ΔΕΝ ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ.**
- «**Development of new technological approaches to the isolation of bioactive compounds suitable for dietary applications from food industrial waste**». (2019). Πρόταση που κατατέθηκε στα πλαίσια της 2^{ης} προκήρυξης «Ερευνητικών Έργων ΕΛΙΔΕΚ για την Ενίσχυση Μελών ΔΕΠ ΑΕΙ και Ερευνητών Ερευνητικών Κέντρων». Υπεύθυνος φορέας: Τμήμα Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών (Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής). Συνεργαζόμενος Φορέας: Τμήμα Ιατρικής (Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας). (Μέλος της ερευνητικής ομάδας). **ΔΕΝ ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ.**
- «**Use of Pulsed Electric Field (PEF) for aging (aromatization and stabilization) of superior quality wine**». (2020). Πρόταση που κατατέθηκε στα πλαίσια της 2^{ης} προκήρυξης «Ερευνητικών Έργων ΕΛΙΔΕΚ για την Ενίσχυση Μελών ΔΕΠ ΑΕΙ και Ερευνητών Ερευνητικών Κέντρων». Υπεύθυνος Φορέας: Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής (Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας). (Μέλος της ερευνητικής ομάδας). **ΔΕΝ ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ.**
- «**Production of biofunctional goat milk using special feeding strategies**». (2021). Πρόταση που κατατέθηκε στα πλαίσια της 3ης προκήρυξης ερευνητικών έργων ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση μεταδιδακτόρων ερευνητών/τριών από το Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛΙΔΕΚ)». (Μέλος της Ερευνητικής ομάδας). **ΥΠΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ.**

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- **Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας/Πρόγραμμα Σπουδών Τεχνολογίας Τροφίμων. Ακαδημαϊκή Υπότροφος. (12/10/2020 - 29/01/2021).** Διδασκόμενο μάθημα: Επεξεργασία και αξιοποίηση Υποπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων (Εργαστηριακές Ασκήσεις).
- **Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας/Πρόγραμμα Σπουδών Τεχνολογίας Τροφίμων. Ακαδημαϊκή Υπότροφος. (02/03/2021 - 09/07/2021).** Διδασκόμενο μάθημα: Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών και Ελαίων (Εργαστηριακές Ασκήσεις).
- **Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας/Πρόγραμμα Σπουδών Τεχνολογίας Τροφίμων. Ακαδημαϊκή Υπότροφος. (04/10/2021 - 31/01/2022).** Διδασκόμενα μαθήματα: Επεξεργασία και αξιοποίηση Υποπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων (Εργαστηριακές Ασκήσεις), Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Φρούτων και Λαχανικών (Εργαστηριακές Ασκήσεις).

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

- Αγγλικά Άριστη Γνώση, πτυχίο: Certificate of Proficiency in English, University of Michigan.
- Γερμανικά Καλή Γνώση, πτυχίο: Zertifikat Deutsch.

ΆΛΛΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Γνώση και Χρήση Ηλεκτρονικού Υπολογιστή: MS Windows, MS Office, Internet (ECDL Foundation).

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

1. **Use of 2,5-Dimethyl-4-hydroxy-3(2H)-furanone in Preventing Oxidation During Deep Fat Frying of Potato Chips and Baking of Croissants.** (2018). S. Lalas, V. Athanasiadis, K. Katsoulis, I. Karageorgou, E. Bozinou, V.G. Dourtoglou. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12 (2), 1211-1218. doi:10.1007/s11694-018-9735-2
2. **Study of the self-stabilization ability of Tzatziki (a traditional Greek ready-to-eat deli salad).** (2019). S. Lalas, V. Athanasiadis, I. Karageorgou, E. Bozinou, V. Dourtoglou. *International Journal of Food Studies*, 8 (1), 76-86. doi:10.7455/ijfs/8.1.2019.a7
3. **Pulsed electric field extraction and antioxidant activity determination of *Moringa oleifera* dry leaves: a comparative study with other extraction techniques.** (2019). E. Bozinou, I. Karageorgou, G. Batra, V.G. Dourtoglou, S.I. Lalas. *Beverages*, 5 (1), 8. doi:10.3390/beverages5010008

4. **Drying optimization to obtain carotenoid-enriched extracts from industrial peach processing waste (pomace).** (2019). S. Lalas, A. Alibade, E. Bozinou, D. P. Makris. *Beverages*, 5(3), 43. doi:10.3390/beverages5030043.
5. **Polyphenol extraction from *Humulus lupulus* (hop) using a neoteric glycerol/L-alanine deep eutectic solvent: optimisation, kinetics and the effect of ultrasound-assisted pretreatment.** (2019). A. Lakka, I. Karageorgou, O. Kaltsa, G. Batra, E. Bozinou, S.I. Lalas, D.P. Makris. *AgriEngineering*, 1, 403-417. doi:10.3390/agriengineering1030030.
6. **Saffron processing wastes as a bioresource of high-added value compounds: Development of a green extraction process for polyphenol recovery using a natural deep eutectic solvent.** (2019). A. Lakka, S. Grigorakis, I. Karageorgou, G. Batra, O. Kaltsa, E. Bozinou, S. Lalas, D. P. Makris. *Antioxidants*, 8, 586. doi:10.3390/antiox8120586.
7. **The effect of ultrasonication pretreatment on the production of polyphenol-enriched extracts from *Moringa oleifera* L. (drumstick tree) using a novel bio-based deep eutectic solvent.** (2020). A. Lakka, S. Grigorakis, O. Kaltsa, I. Karageorgou, G. Batra, E. Bozinou, S. Lalas, D. P. Makris. *Applied Sciences*, 10(1), 220. doi:10.3390/app10010220.
8. **A green extraction process for polyphenols from elderberry (*Sambucus nigra*) flowers using deep eutectic solvent and ultrasound-assisted pretreatment.** (2020). O. Kaltsa, A. Lakka, S. Grigorakis, I. Karageorgou, G. Batra, E. Bozinou, S. Lalas, D. P. Makris. *Molecules*, 25(4), 921. doi:10.3390/molecules25040921
9. **Pulsed electric field extraction of α and β -acids from pellets of *Humulus lupulus* (hop).** (2020). G. Ntourtoglou, E.A. Tsapou, F. Drosou, E. Bozinou, S. Lalas, P. Tataridis, V. Dourtoglou. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 8:297. doi:10.3389/fbioe.2020.00297
10. **Green valorization of olive leaves for the production of polyphenol-enriched extracts using an environmentally benign deep eutectic solvent.** (2020). O. Kaltsa, S. Grigorakis, A. Lakka, E. Bozinou, S. Lalas, D. P. Makris. *AgriEngineering*, 2, 226-239. doi:10.3390/agriengineering2020014
11. **Optimization of the extraction of antioxidants from winery wastes using cloud point extraction and a surfactant of natural origin (lecithin).** (2020). A. Alibade, G. Batra, E. Bozinou, C. Salakidou, S. Lalas. *Chemical Papers*, 74, 4517-4524. doi:10.1007/s11696-020-01269-0
12. **Manufacturing Process and Physicochemical Analysis of Kariki: A Traditional Cheese from the Island of Tinos, Greece.** (2021). D. Ourailoglou, V. Athanasiadis, E. Bozinou, C. Salakidou, E. Evmorfopoulos, S.I. Lalas. *International Food Research Journal*, 28 (2), 262-268.
13. **Extraction of volatile aroma compounds from roasted oak wood using pulsed electric field.** (2021). G. Ntourtoglou, F. Drosou, Y. Enoch, E.A. Tsapou, E. Bozinou, V. Athanasiadis, A. Chatzilazarou, E.G. Dourtoglou, S.I. Lalas, V.G. Dourtoglou. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45 (6), e15577. doi:10.1111/jfpp.15577

14. **Evaluation of Pulsed Electric Field polyphenol extraction from *Vitis vinifera*, *Sideritis scardica* and *Crocus sativus*.** (2021). A. Lakka, E. Bozinou, D.P. Makris, S. Lalas. *ChemEngineering*, 5, 25. doi:10.3390/chemengineering5020025.
15. **Encapsulation of *Moringa oleifera* extract in Ca-alginate chocolate beads: physical and antioxidant properties.** (2021). O. Kaltsa, A. Alibade, E. Bozinou, D.P. Makris, S. Lalas. *Journal of Food Quality*, Article ID 5549873. doi:10.1155/2021/5549873
16. **Use of Pulsed Electric Field as a low-temperature and high-performance “green” extraction technique for the recovery of high added value compounds from olive leaves.** (2021). V. Pappas, A. Lakka, D. Palaiogiannis, E. Bozinou, G. Ntourtoglou, G. Batra, V. Athanasiadis, D.P. Makris, V.G. Dourtoglou, S.I. Lalas. *Beverages*, 7, 45. doi:10.3390/beverages7030045
17. ***Moringa oleifera* leaves crude aqueous extract down-regulates of BRCA1, mta-1 and oncogenes c-myc and p53 in AsPC-1, MCF-7 and HTC-116 cells.** (2021). I. S. Pappas, E. Bozinou, S. Siomou and S. Lalas. *Food Bioscience*, 43, 101221. doi:10.1016/j.fbio.2021.101221
18. **Humic and Fulvic Acids as specific sorbents of herbicides.** (2021). E. Vrantsi, A. Lakka, E. Bozinou, V. Athanasiadis, E. Papadaki, V. Dourtoglou, S. Lalas. *CLEAN - Soil, Air, Water*, 2000467. doi:10.1002/clen.202000467.
19. **Fortification of chocolate using encapsulated in microemulsions *Moringa oleifera* extract.** (2021). O. Kaltsa, A. Alibade, G. Batra, E. Bozinou, D.P. Makris, S. Lalas. *Oilseeds and fats, Crops and Lipids*, 28. doi.org/10.1051/ocl/2021026
20. **Cyclodextrins as high-performance green co-solvents in the aqueous extraction of polyphenols and anthocyanin pigments from onion solid wastes.** (2021). E. Bozinou, A. Lakka, K. Poulianiti, S. Lalas, D. Makris. *European journal of food science and technology*, doi:10.1007/s00217-021-03839-2.
21. **Enhancement of polyphenols recovery from *Rosa canina*, *Calendula officinalis* and *Castanea sativa* using Pulsed Electric Field.** (2021). A. Lakka, E. Bozinou, G. Stavropoulos, I. Samanidis, V. Athanasiadis, V.G. Dourtoglou, D.P. Makris, S. Lalas. *Beverages*, 7(3), 63. doi:10.3390/beverages7030063
22. **Integrated green process for the extraction of red grape pomace antioxidant polyphenols using ultrasound-assisted pretreatment and β -cyclodextrin.** (2021). A. Alibade, A. Lakka, E. Bozinou, A. Hatzilazarou, S.I. Lalas, D.P. Makris. *Beverages*, 7(3), 59. doi:10.3390/beverages7030059
23. **Pulsed Electric Field and *Salvia officinalis* L. leaves: A successful combination for the extraction of high added value compounds.** (2021). V. Athanasiadis, A. Lakka, D. Palaiogiannis, V. Pappas E. Bozinou, G. Ntourtoglou, D.P. Makris, V.G. Dourtoglou, and S.I. Lalas. *Foods*, 10, 2014. doi:10.3390/foods10092014
24. **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.**

(2021). A. Alibade, A. Lakka, E. Bozinou, S. I. Lalas, A. Hatzilazarou, D.P. Makris. *Environments*, 8, 90. doi:10.3390/environments8090090

25. **Optimization of Pulsed Electric Field as standalone “green” extraction procedure for the recovery of high value-added compounds from fresh olive leaves** (2021). V. Pappas, A. Lakka, D. Palaiogiannis, V. Athanasiadis, E. Bozinou, G. Ntourtoglou, D.P. Makris, V.G. Dourtoglou, and S.I. Lalas. *Antioxidants*, 10, 1554. doi.org/10.3390/antiox10101554

26. **Combined effect of time and temperature oven-drying on red grape pomace polyphenols, pigments, and antioxidant properties.** (2021). A. Alibade, A. Lakka, E. Bozinou, A. Hatzilazarou, S. Lalas, D.P. Makris. *The Journal of Wine Research*, submitted for publication.

27. **Pressurized liquid extraction of polyphenols and anthocyanins from saffron processing wastes with aqueous organic acid solutions: comparison with stirred-tank and ultrasound-assisted techniques.** (2021). V.M. Pappas, V. Athanasiadis, D. Palaiogiannis, K. Poulianiti, E. Bozinou, S. I. Lalas, D. P. Makris. *Sustainability*, submitted for publication.

28. **Acceleration of the aging process of Xinomavro wine (Amyntaio, Greece) using Pulsed Electric Field and wood chips of various origin.** (2021). A.K. Toulaki, E. Bozinou, V. Athanasiadis, G. Mantanis, V.G. Dourtoglou and S.I. Lalas. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, submitted for publication.

29. **Effect of CO₂ atmosphere on phenylalanine ammonia-lyase and polyphenol oxidase activities and their impact on phenolic metabolism on the Greek grape variety Aghiorghitiko.** (2021). M. Zervou, V. G. Dourtoglou, E. Bozinou, S. I. Lalas. *Postharvest Biology and Technology*, submitted for publication.

30. **Correlation between microbial population and oxidative stability of the yoghurt-based Tzatziki salad.** (2021). E. Bozinou, S. Lalas, A. Lakka, C. Salakidou, V.G. Dourtoglou. *International Food Research Journal*, submitted for publication.

31. **Synergistic antioxidant activity between α- and δ-tocopherols.** (2021). S. Lalas, E. Bozinou, K. Poulianiti, G. Batra, A. Alibade. *International Food Research Journal*, submitted for publication.

32. **Oxidative and microbial stability of a traditional Greek appetizer, Agioritiki salad.** (2021). E. Bozinou, V. Athanasiadis, G. Batra, C. Salakidou, V.G. Dourtoglou, S. Lalas. *International Food Research Journal*, submitted for publication.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

- **An innovative method for the isolation of value-added products from winery waste.** (2019). A. Alibade, G. Batra, E. Bozinou, C. Salakidou, V. Tsiountsioura, S. Lalas. International Scientific Symposium on “Horticulture, Food and Environment - Priorities and perspectives”. Craiova, Romania (24-25 October)

- **Extraction of antioxidants from *Calendula officinalis* and *Rosa canina* using Pulsed Electric Field.** (2021). V. Athanasiadis, A. Lakka, E. Bozinou, V.G. Dourtoglou, D.P. Makris and S.I. Lalas. 19th Virtual Panhellenic Conference of Greek Lipid Forum “Current Trends in the Field of Lipids”. (22 October)

ΚΡΙΤΗΣ (REVIEWER) ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- *Chemical Engineering Journal, Elsevier*
- *Journal of Food Composition and Analysis, Elsevier*
- *Preparative Biochemistry & Biotechnology, Taylor & Francis*
- *Discover Food, Springer*
- *Journal of Food Science and Nutrition Therapy, Peertechz*
- *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria, Poznan University of Life Sciences*
- *Journal of Civil Engineering and Environmental Sciences, Peertechz*
- *Journal of Engineering Research and Reports*