

ΣΤΥΛΙΑΝΗ ΣΙΩΜΟΥ

MSc "BioEntrepreneurship"

BSc "Nutrition & Dietetics"

Dietitian/Nutritionist with specialization in Bioentrepreneurship, Food Research & ED.

I am a goal-oriented Researcher with an eye of detail in the size of micronutrients. Also, a Functional Food and Nutrition Research enthusiast actively seeking ways to implement Academic ideas to Industrial needs.

Στοιχεία Επικοινωνίας

✉ stella.siomou@gmail.com

 Stella Siomou

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Ερευνήτρια σε Ερευνητικό Πρόγραμμα

«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 προσθήκη χουμικών και φουλβικών οξέων (Biofunctional-Water)» για την εταιρία **Φυσικό Μεταλλικό Νερό ΣΑΜΑΡΙΝΑ**, με κωδικό MIS 5074556 και κωδικό έργου (ΕΛΚΕ) 6623, | 11/2021 – Παρόν

Το πρόγραμμα έχει ενταχθεί στην Ενιαία Δράση Κρατικών Ενισχύσεων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης & Καινοτομίας «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ».

Συντονιστής & Επιστημονικός υπεύθυνος έργου: Δρ. Σταύρος Λαλάς, Καθηγητής.

ERASMUS+ Program Πρακτική Άσκηση, "Development of dehydrated meals based on legumes, TRUE Research Project (30ECTS)

Catholic University of Portugal, Porto

Faculty of Biotechnology

| 2/2019-6/2019

- Έρευνα και Ανάπτυξη Συνταγής/ Διατροφικού Προϊόντος.

- Μελέτη αποδοτικότερων μεθόδων για αποξηραμένα έτοιμα γεύματα.

- Πραγματοποίηση Θερμιδικής ανάλυσης και Δημιουργία Διατροφικής Ετικέτας με χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστικού προγράμματος (ESHA Food Processor Nutritional Analysis software)

- Σχεδιασμός και υλοποίηση Συσκευασίας προϊόντος.

- Δημιουργία χαρακτήρων παιδικού ηλεκτρονικού βιβλίου που δημιουργήθηκε στα πλαίσια του TRUE Research Project (<https://www.true-project.eu/publications-resources/recipes/translations-easy-peasy/>)

Πρακτική Άσκηση Εργαστήριο «Ενόργανης Αναλυτικής Χημείας»

Ανώτατο Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλίας Τεχνολογικού Τομέα- ΤΕΙ Θεσσαλίας

Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων

| 4/2018- 9/2018

- Εκτέλεση εργαστηριακών αναλύσεων (υπολογισμός αντιοξειδωτικής δράσης) δειγμάτων τροφίμων.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

ΠΜΣ (MSc) «ΒΙΟΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ»

Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας- Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (NHRF) | 10/2019 – 11/2021

Τμήμα Βιοχημείας Βιοτεχνολογίας, Σχολή Επιστημών Υγείας

Ινστιτούτο Βιολογίας, Φαρμακευτικής Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας

Master's Thesis: «Εκτίμηση αντιοξειδωτικής δράσης διαφορετικών τύπων αλεύρων με *in vitro* τεχνικές», σε συνεργασία με FoodOxys Spin-off Company, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

Επιβλέπων Καθηγητής: Δρ. Κουρέτας Δημήτριος, Βαθμολογία: Άριστα «10»

Πτυχιούχος (BSc) «Διατροφής και Διαιτολογίας» (Τ.Ε.)

Ανώτατο Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλίας Τεχνολογικού Τομέα-ΤΕΙ Θεσσαλίας | 2014 – 2018

Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας

Bachelor's thesis: «Εφαρμογές Διατροφογονιδιωματικής: Οι επιδράσεις των φυτοθρεπτικών συστατικών του φυτού *Moringa Oleifera* σε Καρκινικά Κύτταρα και Καρκινικά Γονίδια.»

Επιβλέπων Καθηγητής: Δρ. Λαλάς Σταύρος, Βαθμολογία: Άριστα «10»

Ξένες Γλώσσες

English



Pearson Test of English,
General, Edexcel, Level 3

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

1. "*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.", Food Bioscience, Volume 43, October 2021, 101221
<https://doi.org/10.1016/j.fbio.2021.101221>

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ & ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- **"Master Practitioner in Eating Disorders & Obesity"**
National Centre for Eating Disorders, Κέντρο Εκπαίδευσης & Αντιμετώπισης Διατροφικών Διαταραχών (ΚΕΑΔΔ)
Approved by the British Psychological Society Learning Centre for the purpose of Continuing Professional Development.
- **The Foodture Academy, International co-creation week**
The Hague University of Applied Sciences, AP University of Applied Sciences and Arts Antwerp, 19-21 Απριλίου 2021 (<https://www.thefoodture.com/>)
- **«Ψηφιακό Θερινό Σχολείο: Θεμελιώδεις αρχές στον Αγροδιατροφικό Κλάδο- Αρχές και Πρακτική Εφαρμογή: Καταλύτες καινοτομίας στο τοπίο των Μεσογειακών Τροφίμων»**
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα «Νέα Γεωργία για την Νέα Γενιά», 15-24 Οκτωβρίου 2020