

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΒΑΣΙΛΙΚΗΣ ΩΡΑΙΟΠΟΥΛΟΥ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑΣ ΕΜΠ ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ημερομηνία και τόπος γέννησης: 16 Ιουλίου 1956, Αθήνα

Διεύθυνση κατοικίας: Ηρακλέους 22, Πειραιάς 18533, τηλ. 2104110867

Εργασίας: ΕΜΠ, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Ηρώων Πολυτεχνίου 5, Ζωγράφου 15780, τηλ. 2107723166, FAX 2107723163, e-mail vasor@chemeng.ntua.gr

ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ - ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

Βασικές σπουδές στο Β Τοσίτσειο Αρσάκειο Θηλέων Αθηνών. Απολυτήριο 1974 (άριστα).

Δίπλωμα Χημικού Μηχανικού Ε.Μ.Π. 1979 (λίαν καλώς).

Διδακτορικό Δίπλωμα Ε.Μ.Π. 1986 (άριστα).

Υποτροφία Κοινοφελούς Ιδρύματος «Αλέξανδρος Ωνάσης» (1979-1980).

Υποτροφία Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (1980-1983).

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑ

Ερευνήτρια στο Εργαστήριο Οργανικής Χημικής Τεχνολογίας Ε.Μ.Π. (1979-1982).

Επιστημονική Συνεργάτιδα (1982-1987), Λέκτορας (1987-1993) Επίκουρη Καθηγήτρια (1993-2001) Αναπληρώτρια Καθηγήτρια (2001-2007) Καθηγήτρια (2007-σήμερα) στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων Ε.Μ.Π.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Διδασκαλία μαθημάτων και εργαστηριακών ασκήσεων και συγγραφή σημειώσεων στο αντικείμενο της επιστήμης και μηχανικής τροφίμων. Διδασκαλία σε μεταπτυχιακά σεμινάρια συνεχιζόμενης εκπαίδευσης. Επίβλεψη 55 διπλωματικών εργασιών σε θέματα τεχνολογίας τροφίμων και παραπροϊόντων. Καθοδήγηση 11 διδακτορικών διατριβών από τις οποίες οι 7 έχουν περατωθεί και 4 βρίσκονται σε εξέλιξη. Συμμετοχή στις τριμελείς συμβουλευτικές επιτροπές 13 διδακτορικών διατριβών.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ-ΔΙΚΤΥΑ

Συμμετοχή σε 23 Ελληνικά ή Ευρωπαϊκά Ερευνητικά προγράμματα ή δίκτυα εκ των οποίων στα 2 ως συντονιστής και στα 7 ως επιστημονικός υπεύθυνος του εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων ΕΜΠ

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ – ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

67 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά, 5 κεφάλαια σε διεθνή επιστημονικά βιβλία και 6 σε Ελληνικά επιστημονικά περιοδικά και βιβλία, 2 μελέτες για το ΤΕΕ, 55 παρουσιάσεις σε διεθνή και 49 σε Ελληνικά συνέδρια με κριτές.

Επιλεγμένες Δημοσιεύσεις:

AlBanda G., Tsironi T., Taoukis P. and Oreopoulou V. (2009) «Antimicrobial and antioxidant activity of *Majorana syriaca* in Yellowfin tuna» *International Journal of Food Science and Technology* 44: 373–379.

Oreopoulou V., Lembesi D., Dimakou C., Tsironi T., Paulin S., Lake R., John-Erik Haugen J-E., von Holst C. and Thomas M. (2009) «Food quality and safety issues in the priority areas within MoniQA» *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 1:28-35.

Kiokias S., Dimakou C. and Oreopoulou V. (2009) «Activity of natural carotenoid preparations against the autoxidative deterioration of sunflower oil-in-water emulsions» *Food Chemistry*, 114: 1278–1284.

- Kiokias S., Dimakou C. and Oreopoulou V. (2007) «Effect of heat treatment and droplet size on the oxidative stability of whey protein emulsions» *Food Chemistry*, 105: 94-100.
- Kiokias S.N., Dimakou C.P., Tsaprouni I.V. and Oreopoulou V. (2006) «Effect of compositional factors against the thermal oxidative deterioration of novel food emulsions» *Food Biophysics* 1: 115-123.
- Tsimogiannis D., Stavrakaki M. and Oreopoulou V. (2006) «Isolation and characterization of antioxidant components from oregano (*Origanum heracleoticum*)» *International Journal of Food Science and Technology* 41 (supplement 1): 39-48.
- Oreopoulou V. (2006) «Fat Replacers» in *Bakery Products Science and Technology*, Y.H. Hui ed., Blackwell Publishing, Iowa, USA, pp. 193-210.
- Krokida M.K., Oreopoulou V. and Marinos-Kouris D. (2006) «Frying of Foods» in *Handbook of Industrial Drying*, Marcel Dekker Inc., New York, USA, 1399-1420.
- Oreopoulou V. and Tzia C. (2006) «Utilization of Plant By-Products for the Recovery of Proteins, Dietary Fibers, Antioxidants and Colorants» in *Utilization of By- Products and Treatment of Waste in the Food Industry*, V.Oreopoulou, W.Russ ed., Springer Science+Business Media Inc., New York, pp. 209-232.
- Kiokias S. and Oreopoulou V. (2006) «Antioxidant properties of natural carotenoid extracts against the AAPH-initiated oxidation of food emulsions» *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 7: 132-139.
- Tsimogiannis D.I. and Oreopoulou V. (2005) «The contribution of flavonoid C-ring on free radical scavenging efficiency. A kinetic approach for the 3',4'-hydroxy-substituted members» *Inovative Food Science and Emerging Technologies* 7: 140-146.
- Tsimogiannis D.I. and Oreopoulou V. (2004) «Free radical scavenging and antioxidant activity of 5,7,3',4'-hydroxy-substituted flavonoids» *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 5: 523-528.
- Oreopoulou V. (2003) «Extraction of Natural Antioxidants» in *Extraction Optimization in Food Engineering*, C. Tzia, G. Liadakis ed., Marcel Dekker Inc., New York, USA, pp. 329-346.
- Houhoula D.P., Oreopoulou V. and Tzia C. (2003) «The effect of process time and temperature on the accumulation of polar compounds in cottonseed oil during deep-fat frying» *Journal of the Science of Food and Agriculture* 83: 314-319.
- Houhoula D.P., Oreopoulou V. and Tzia C. (2003) «Antioxidant efficiency of oregano during frying and storage of potato chips» *Journal of the Science of Food and Agriculture* 83: 1499-1503.
- Houhoula D.P., Oreopoulou V. and Tzia C. (2002) «A kinetic study of oil deterioration during frying and a comparison with heating» *Journal of the American Oil Chemists' Society* 79: 133-137.
- Krokida M.K., Oreopoulou V. Maroulis Z.B. and Marinos-Kouris D. (2001) «Deep fat frying of potato strips-Quality issues» *Drying Technology* 19(5): 879-935.
- Krokida M.K., Oreopoulou V. Maroulis Z.B. and Marinos-Kouris D. (2001) «Effect of pre-drying on quality of french fries» *Journal of Food Engineering* 49: 347-354.
- Krokida M.K., Oreopoulou V. Maroulis Z.B. and Marinos-Kouris D. (2001) «Color changes during deep fat frying» *Journal of Food Engineering*, 48: 219-225.
- Krokida M.K., Oreopoulou V. Maroulis Z.B. and Marinos-Kouris D. (2001) «Viscoelastic behaviour of potato strips during deep fat frying» *Journal of Food Engineering*, 48: 213-218.
- Zoulias E.I., Oreopoulou V. and E. Kounalaki (2000) «Effect of fat and sugar replacement on cookie properties» *Journal of the Science of Food and Agriculture* 82: 1637-1644.
- Krokida M.K., Oreopoulou V. and Maroulis Z.B. (2000) «Water loss and oil uptake as a function of frying time» *Journal of Food Engineering* 44: 39-46.
- Lolos M., Oreopoulou V. and Tzia C. (1999) «Oxidative stability of potato chips: effect of frying oil type, temperature and antioxidants» *Journal of the Science of Food and Agriculture* 79: 1524-1528.
- Tzia C., Oreopoulou V., Kallisperi M., Liadakis G.N. and Melanitis A. (1997) «Quality assurance and HACCP of olive oil» in: *Acta Horticulturae* 474, Volume II, Proceedings of the 3rd International Symposium on Olive Growing, Chania, Greece, September 22-26, I. T. Metzidakis, D.G. Vogiatzis eds, ISHS, Leuven, Belgium, pp. 667-670.
- Liadakis G.N., Tzia C., Oreopoulou V. and Thomopoulos C.D. (1995) «Protein isolation from tomato seed meal, extraction optimization» *Journal of Food Science* 60: 477-482.
- Vekiari S.A., Oreopoulou V., Tzia C. and Thomopoulos C.D. (1993) «Oregano flavonoids as lipid antioxidants» *Journal of the American Oil Chemists' Society* 70: 483-487.
- Aravantinos-Zafiris G., Oreopoulou V., Tzia C. and Thomopoulos C.D. (1992) «Utilization of orange by-products. Orange peel carotenoids» *Journal of the Science of Food and Agriculture* 59: 77-79.
- Economou K.D., Oreopoulou V. and Thomopoulos C.D. (1991) «Antioxidant activity of some plant extracts of the family *Labiatae*» *Journal of the American Oil Chemists' Society* 68: 109-113.