

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΑΡΓΥΡΗ

Ιανουάριος 2023

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΑΡΓΥΡΗ

Επίκουρη Καθηγήτρια

Τμήμα Επιστήμης Διατροφής και Διαιτολογίας

Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου



ΠΑΡΟΥΣΑ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΘΕΣΗ

2022-σήμερα Επίκουρη Καθηγήτρια επί θητεία στην Κλινική Διαιτολογία με έμφαση στα Λειτουργικά Τρόφιμα, Τμήμα Επιστήμης Διατροφής και Διαιτολογίας, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

ΣΠΟΥΔΕΣ

- 2008 **Διδάκτορας Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών**
Τίτλος διδακτορικής διατριβής : «*Επίδραση των πεπτιδίων γάλακτος στην απορρόφηση του σιδήρου*»
Μονάδα Διατροφής, Εργαστήριο Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- 2003 **Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης (M.Sc.) στην «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων»**
Θέμα μεταπτυχιακής μελέτης : «*Αντιοξειδωτική ικανότητα πολυφαινολών κόκκινου κρασιού ως αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασής τους με σίδηρο κατά τη διάρκεια in vitro πέψης*»
Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- 2002 **Πτυχίο Χημείας (B.Sc.)**
Θέμα πτυχιακής εργασίας : «*Σύνθεση πεπτιδίου H-(Ala)₁₀-Lys-OH σε στερεά φάση με χρήση τροποποιημένου πολυμερούς S-DVB*»
Εργαστήριο Οργανικής Χημείας, Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- 2006 **Πανεπιστήμιο Cornell (Ithaca, USA), Department of Food Science**
Ανάπτυξη μεθοδολογίας *in vitro* πρόβλεψης βιοδιαθεσιμότητας σιδήρου, με μέτρηση της διαλυτότητας του σιδήρου και μέτρηση της πρόσληψης σιδήρου από κυτταρικά συστήματα (εντερικές κυτταρικές σειρές Caco-2 cells). Εκπόνηση πειραμάτων στο πλαίσιο της διδακτορικής διατριβής. (Ιούνιος-Αύγουστος)

- 2008 **Institute of Food Research (IFR, Norwich, UK)**
Εκπαίδευση στην ανάπτυξη και χρήση της βάσης δεδομένων βιοενεργών συστατικών φυτικών τροφίμων EuroFIR BASIS. Εκπαίδευση στις διαδικασίες εισαγωγής και τον ποιοτικό έλεγχο δεδομένων περιεκτικότητας και βιολογικής δραστηριότητας συστατικών τροφίμων. Συγγραφή αναφοράς για τα συστήματα που απαιτούνται για την επέκταση της βάσης ώστε να συμπεριλαμβάνει βιοενεργά πεπτίδια γαλακτοκομικής προέλευσης. (Νοέμβριος-Δεκέμβριος)
- 2007 **Πανεπιστήμιο Wageningen (The Netherlands)**
International Graduate Course on *Production and Use of Food Composition Data in Nutrition*. Εκπαίδευση στην παραγωγή, διαχείριση και χρήση ποιοτικών δεδομένων σύνθεσης τροφίμων μέσω διαλέξεων, ατομικών εργασιών, e-learning και ομαδικής εργασίας. (Οκτώβριος)

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

Ανάπτυξη και μελέτη Λειτουργικών τροφίμων.

Βιοδραστικότητα και Βιοδιαθεσιμότητα συστατικών τροφίμων.

Μελέτη μικροβιώματος τροφίμων με χρήση ομικών τεχνολογιών.

Διερεύνηση των διατροφικών συνηθειών διαφόρων πληθυσμιακών ομάδων και συσχέτιση με κατάσταση υγείας.

ΕΡΓΑΣΙΑ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

2021 **«Τυρέλαιο – Δημιουργία λειτουργικών αλειφόμενων τυριών εμπλουτισμένων με εκχυλίσματα και αιθέρια έλαια αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών από τη Δυτική Ελλάδα»**

Αντικείμενο εργασίας: Συμμετοχή στην ανάπτυξη καινοτόμου λειτουργικού αλειφόμενου τυριού, ενισχυμένου με εκχύλισμα τσαγιού του βουνού και φλούδας πορτοκαλιού και διατροφική παρέμβαση-κλινική μελέτη διερεύνησης της μεταγευματικής επίδρασης της κατανάλωσής του.

Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων

2019-2020 **«Δημιουργία εθνικού δικτύου στην αλυσίδα αξίας της ελιάς»**

Αντικείμενο εργασίας: 1) Μικροβιολογικές αναλύσεις για την καταγραφή των μικροβιολογικών δεδομένων (γαλακτικά βακτήρια, ζύμες, εντεροβακτήρια, ολική μεσόφιλη χλωρίδα) σε δείγματα επιτραπέζιας ελιάς από διαφορετικές γεωγραφικές περιοχές, 2) οργανοληπτική αξιολόγηση των δειγμάτων επιτραπέζιας ελιάς και 3) εφαρμογή μεταγονιδιωματικής ανάλυσης για τη χαρτογράφηση του μικροβιώματος εμβληματικών ποικιλιών επιτραπέζιας ελιάς κατά τη μεταποίησή τους.

Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

2015 **«Increasing adherence of consumers to diet & lifestyle changes to lower (LDL) cholesterol»**

Αντικείμενο εργασίας: Οργάνωση και διεξαγωγή αναλύσεων δειγμάτων αίματος με χρήση βιοχημικού αναλυτή.

2014-2015 **«ΠΑΜΕΔΥ: Πανελλαδική Μελέτη Διατροφής και Υγείας. Σχέδιο Δράσης για την Προαγωγή της Δημόσιας Υγείας στον Τομέα της Διατροφής».**

Αντικείμενο εργασίας: Επίβλεψη, οργάνωση και διεξαγωγή των εργαστηριακών αναλύσεων της μελέτης για τον προσδιορισμό σε δείγματα αίματος βιοχημικών δεικτών που σχετίζονται με δείκτες υγείας :

- Διενέργεια Γενικής Αίματος (χρήση αιματολογικού αναλυτή),
- Βιοχημικές αναλύσεις (χρήση βιοχημικού αναλυτή),
- Ορμονικός έλεγχος, Βιταμίνες, Κορτιζόλη σιέλου (χρήση ανοσολογικού αναλυτή).

Υπολογισμός διαιτητικής πρόσληψης θρεπτικών συστατικών, καταγραφή των δεδομένων της μελέτης σε λογισμικό στατιστικής επεξεργασίας και στατιστική ανάλυση.

2013 **«Νέες συνθέσεις και νανοδομές με σκοπό την αύξηση της βιοδιαθεσιμότητας βιοενεργών συστατικών: η περίπτωση της παρασκευής γαλακτωμάτων».**

Αντικείμενο εργασίας: *In vitro* διερεύνηση της βιοδιαθεσιμότητας και της βιοδραστικότητας της γαλλικής επιγαλλοκατεχίνης ευρισκόμενης σε τρόφιμα εντός νανοσηματισμού. Προσδιορισμός αντιοξειδωτικής ικανότητας και περιεκτικότητας σε πολυφαινόλες με χρήση φθορισμομετρίας και φασματοφωτομετρίας UV-VIS.

2013 **«Μέτρηση επιπέδων ενυδάτωσης».**

Αντικείμενο εργασίας: Σχεδιασμός και οργάνωση μελέτης, διενέργεια εργαστηριακών αναλύσεων. Αναλύσεις δειγμάτων αίματος: Προσδιορισμός αιμοσφαιρίνης με φασματοφωτομετρία UV-Vis, αιματοκρίτη με χρήση μικροφυγοκέντρου, συγκέντρωσης Na, K με χρήση ατομικής απορρόφησης και γλυκόζης με χρήση βιοχημικού αναλυτή. Αναλύσεις δειγμάτων ούρων : Προσδιορισμός ειδικού βάρους με χρήση διαθλασίμετρου, οσμωτικότητας με χρήση οσμώμετρου, συγκέντρωσης Na και K με χρήση ατομικής απορρόφησης και συγκέντρωσης κρεατινίνης με χρήση βιοχημικού αναλυτή.

2012-2013 **«Ανάπτυξη *in vitro* μεθοδολογίας πέψης που προβλέπει τη γλυκαιμική απόκριση *in vivo*».**

Αντικείμενο εργασίας: Ανάπτυξη μεθοδολογίας, ανάλυση δειγμάτων με χρήση φασματοφωτομετρίας UV-Vis, στατιστική ανάλυση των αποτελεσμάτων.

2010 **«Ποσοτικός προσδιορισμός πολυφαινολών και λιποδιαλυτών βιταμινών στο ελαιόλαδο».**

Αντικείμενο εργασίας: Ανάπτυξη μεθοδολογίας ανάλυσης πολυφαινολών και τοκοφερολών σε ελαιόλαδο με χρήση υγρής χρωματογραφίας υψηλής πίεσης (HPLC). Εφαρμογή της στον προσδιορισμό πολυφαινολών και τοκοφερολών σε δείγματα ελαιολάδου και εκτίμηση των αποτελεσμάτων της ανάλυσης.

2010 **«Εκτίμηση αναγκών και σχεδιασμός ενός δικτύου προαγωγής της υγιεινής διατροφής παιδιών και εφήβων σε επίπεδο κοινότητας».**

Αντικείμενο εργασίας: Εκτίμηση των παραγόντων που επηρεάζουν την τροφική επιλογή σε δείγμα Ελλήνων μαθητών. Συμμετοχή στην ανάπτυξη ερωτηματολογίου διαιτητικών επιλογών για μαθητές νηπιαγωγείου και τεσσάρων πρώτων τάξεων του δημοτικού και ερωτηματολογίου γνώσεων διατροφής και συχνότητας κατανάλωσης τροφίμων για τις δύο τελευταίες τάξεις του δημοτικού.

2009-2010 **«Μέτρηση γλυκαιμικού δείκτη γεύματος το οποίο συμπληρώνεται από προϊόντα από σειρά επιδορπίων».**

Αντικείμενο εργασίας: Επίβλεψη, οργάνωση και διεξαγωγή της κλινικής μελέτης και διενέργεια των εργαστηριακών αναλύσεων. Προσδιορισμός γλυκόζης (χρήση βιοχημικού αναλυτή), ινσουλίνης (Elisa kit) και c-peptide (Elisa kit) σε δείγματα αίματος.

2008-2009 **«Διατροφή εκτός νοικοκυριού: συνήθειες, καθοριστικοί παράγοντες και συστάσεις για καταναλωτές και ευρωπαϊκούς τομείς τροφοδοσίας».**

Αντικείμενο εργασίας: Αξιολόγηση πρακτικών που μελετούν την επίδραση της σύστασης του τροφίμου στην ψυχολογική διάθεση του καταναλωτή. Ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού για τον τομέα τροφοδοσίας που στοχεύει στην προαγωγή υγιεινών διατροφικών επιλογών από τους Ευρωπαίους καταναλωτές εστιάζοντας στη σύσταση των τροφίμων.

2005-2008 **«Ευεργετικές επιδράσεις του γάλακτος στην εκδήλωση εντερικής ανοχής και στην απορρόφηση σιδήρου».**

Αντικείμενο εργασίας: Απομόνωση πεπτιδίων γάλακτος με χρωματογραφία διήθησης μέσω πηκτής (gel filtration) και υγρή χρωματογραφία υψηλής πίεσης αποκλεισμού μεγέθους (size-exclusion HPLC) και μελέτη της επίδρασης αυτών στη βιοδιαθεσιμότητα του σιδήρου σε κυτταρικό (Caco-2 cells) και μη σύστημα. Μελέτη της επίδρασης των απομονωμένων πεπτιδίων γάλακτος στην έκφραση του δισθενή μεταφορέα μετάλλων DMT1 σε κύτταρα και ανάλυση της περιεκτικότητας των πεπτιδίων σε αμινοξέα με αέρια χρωματογραφία ιονισμού φλόγας (GC-FID). Μελέτη της βιοδιαθεσιμότητας του σιδήρου σε δύο νέα λειτουργικά τρόφιμα στα οποία έχει προστεθεί σίδηρος.

Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας Θεσσαλονίκης - Ινστιτούτο Σιτηρών.

2008 **«Διερεύνηση της αλλεργιογόνου δράσης των πρωτεϊνών Ελληνικών και Κυπριακών ποικιλιών χαρουπιού (*Ceratonia siliqua*) με σκοπό την ενσωμάτωσή τους σε προϊόντα αρτοποιίας ελεύθερα γλουτένης».**

Αντικείμενο εργασίας: Απομόνωση πολυσακχαρίτη από χαρουπάλευρο και μελέτη των φυσικοχημικών ιδιοτήτων των παραγόμενων άρτων ελεύθερων γλουτένης με βάση το χαρούπι.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

A. Διδασκαλία προπτυχιακών μαθημάτων

Τμήμα Επιστήμης Διατροφής και Διαιτολογίας, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

Από 2022-σήμερα: Διδασκαλία των μαθημάτων «Εισαγωγή στη Διατροφή του Ανθρώπου», «Διατροφή και Μεταβολισμός Μικροσυστατικών», «Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων»

B. Διδασκαλία προπτυχιακών και μεταπτυχιακών μαθημάτων άλλων ΑΕΙ

Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Διδασκαλία των μαθημάτων «Βιοδραστικότητα Τροφίμων – Λειτουργικά και Καινοτόμα Τρόφιμα» (προπτυχιακό) και «Διατροφική Αντιμετώπιση Χρόνιων Νοσημάτων» (κατεύθυνση «Διατροφή, Δημόσια Υγεία και Πολιτικές» του ΠΜΣ «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου»)

Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

Διδασκαλία του μαθήματος «Βιοχημεία Τροφίμων» (προπτυχιακό) και συνδιδασκαλία στα μαθήματα «Σύγχρονες Αρχές Διατροφής και Μεταβολισμού» και «Διατροφική Αξιολόγηση – Αγωγή και Ποιότητα Ζωής», του ΠΜΣ Διατροφή, Ευζωία και Δημόσια Υγεία

Γ. Επίβλεψη Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών Μελετών

Επίβλεψη Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών Μελετών με αντικείμενο τα Λειτουργικά Τρόφιμα, τη Βιοδραστικότητα και τη Βιοδιαθεσιμότητα Συστατικών των Τροφίμων.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

04/2004-08/2004 **Εργαστήριο Ελέγχου Ντόπινγκ. Οργανωτική Επιτροπή Ολυμπιακών Αγώνων ΑΘΗΝΑ 2004.**

Θέση : Ειδικός Επιστήμονας Εργαστηρίου Ελέγχου Doping στον τομέα Αντιντόπινγκ
Αντικείμενο εργασίας: Ανάλυση δειγμάτων ούρων για ανίχνευση διουρητικών με την τεχνική της Αεριοχρωματογραφίας / Φασματομετρίας Μαζών (Gas Chromatography / Mass Spectrometry). Εφαρμογή του συστήματος διαχείρισης ποιότητας του εργαστηρίου.

02/2004-03/2004 **AMACON EQI A.E.** Πρακτική άσκηση στο πλαίσιο συμμετοχής μου στο πρόγραμμα συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης με τίτλο «Σύμβουλος Εφαρμογής Συστήματος HACCP». Μελέτη και έρευνα σε θέματα Νομοθεσίας αναφορικά με το HACCP. Μελέτη συστημάτων ποιότητας.

11/2003-12/2003 **Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ).** Πρακτική άσκηση στο πλαίσιο του ΜΔΕ. Συμμετοχή σε επιθεωρήσεις βιομηχανιών και επιχειρήσεων τροφίμων για την ορθή εφαρμογή του συστήματος HACCP.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

Χρωματογραφικές

- Υγρή χρωματογραφία υψηλής πίεσης (HPLC)
- Χρωματογραφία διήθησης σε πηκτή (gel filtration chromatography)
- Υγρή χρωματογραφία υψηλής πίεσης μοριακού αποκλεισμού (size exclusion HPLC)
- Αέρια χρωματογραφία (GC)
- Χρωματογραφία λεπτής στοιβάδας (TLC)

Οπτικές

- Φθορισμομετρία
- Φασματοφωτομετρία απορρόφησης (υπεριώδους-ορατού)
- Φασματοφωτομετρία ατομικής απορρόφησης

Χρήση αυτόματων αναλυτών

- Αιματολογικός αναλυτής Sysmex XS-1000i
- Βιοχημικός αναλυτής Cobas Integra 400 plus
- Ανοσολογικός αναλυτής cobas e 411

Κυτταροκαλλιέργειες

- Μικροβιολογική ανάλυση για απαρίθμηση κυριότερων ομάδων μικροοργανισμών (οξυγαλακτικά βακτήρια, ζύμες, εντεροβακτήρια και ολική μεσόφιλη χλωρίδα (OMX)) σε ποικιλίες ελιάς που προορίζονται για επιτραπέζια χρήση.
- Μελέτη της επίδρασης πεπτιδίων γάλακτος στην πρόσληψη σιδήρου σε σύστημα κυττάρων Caco-2.

Πειράματα με ζώα

- Μελέτη σε χοιρίδια μετά τον απογαλακτισμό της βιοδιαθεσιμότητας του σιδήρου παρουσία πεπτιδίων γάλακτος με τη μέθοδο ανασύστασης αιμοσφαιρίνης
- Μελέτη σε επίμυες της χορήγησης εκχυλισμάτων αρωματικών φυτών στην αντιοξειδωτική ικανότητα του πλάσματος και διαφόρων ιστών
- Μελέτη σε επίμυες της χορήγησης βιοδραστικών συστατικών σε δείκτες που σχετίζονται με καρδιαγγειακές παθήσεις

Κλινικές μελέτες

- Κλινική μελέτη διερεύνησης της μεταγευματικής επίδρασης της κατανάλωσης καινοτόμου λειτουργικού, αλειφόμενου τυριού, ενισχυμένου με εκχύλισμα τσαγιού του βουνού και φλοιού πορτοκαλιού, σε μεταβολικούς μεταγευματικούς βιοδείκτες υγιών εθελοντών
- Κλινική μελέτη απόκρισης διαβητικών ασθενών σε ειδικά διαμορφωμένα επιδόρπια
- Κλινική μελέτη επίδρασης της μεταγευματικής κατανάλωσης τσαγιού σε δείκτες καρδιαγγειακής υγείας ασθενών με στεφανιαία νόσο

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΙ ΣΥΛΛΟΓΟΙ

Ένωση Ελλήνων Χημικών

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

Αγγλικά Δίπλωμα Proficiency, Πανεπιστήμιο Cambridge (**άριστη γνώση**), 1994

Γερμανικά Κρατικό Πιστοποιητικό Γλωσσομάθειας (Επίπεδο B2) (**καλή γνώση**), 2005

ΓΝΩΣΕΙΣ Η/Υ:

Πιστοποίηση γνώσης χειρισμού ηλεκτρονικών υπολογιστών από European Computer Driving Licence με τα ECDL Progress Certificate και ECDL Advance.

Άψογη χρήση εφαρμογών Office (word, excel, power point, access), Internet

Στατιστικά πακέτα : Statistica, SPSS

Χειρισμός των προγραμμάτων : Corel Draw, Chem Draw, Origin

ΚΡΙΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (REVIEWER) ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

Journal of the Science of Food and Agriculture, International Journal of Food Sciences and Nutrition, RSC Advances, Current Topics in Nutraceutical Research, Nutrients, Foods, Fermentation, Applied Biosciences, Frontiers

ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ-ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

2009 **Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος**

Δύο εργασίες στις οποίες συμμετείχα (στην πρώτη ως εκπρόσωπος και στη δεύτερη ως μέλος της ερευνητικής ομάδας ήταν στις 5 πρώτες θέσεις του Διεθνή Διαγωνισμού στη θεματική ενότητα «Επιστήμη Διατροφής – Διατροφή και Υγεία».

Τίτλος ερευνητικής εργασίας : «Επίδραση πεπτιδίων γάλακτος στη βιοδιαθεσιμότητα του σιδήρου», Ερευνητική ομάδα : Κ. Αργύρη, Ε. Tako, D. Miller, R. Glahn, Μ. Κωμαΐτης, Μ. Καψοκεφάλου.

Τίτλος ερευνητικής εργασίας : «Μελέτη των αντιοξειδωτικών ιδιοτήτων του πράσινου τσαγιού, του λευκού τσαγιού και του αρωματικού φυτού Αρμπαρόριζα σε πειραματόζωα και στον ανθρώπινο οργανισμό», Ερευνητική ομάδα : Α. Κουτελιδάκης, Χ. Προεστός, Δ. Καράμπελα, Κ. Αργύρη, Μ. Κωμαΐτης, Serafini Μ., Le Zhu, D. Miller, Μ. Καψοκεφάλου

2005 **European Food Information Resource Network**

Υποτροφία για συμμετοχή στο όγδοο διεθνές course με τίτλο “The Production and Use of Food Composition Data in Nutrition”, που έλαβε χώρα στο Wageningen της Ολλανδίας, 1-13 Οκτωβρίου 2007.

2005 **ILSI Europe**

Υποτροφία για παρακολούθηση και συμμετοχή στο Διεθνές Συμπόσιο με τίτλο: “Functional Foods in Europe-International Developments in Science and Health Claims”, που έλαβε χώρα στη Μάλτα, 9-11 Μαΐου 2007.

2003 **Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων**

Υποτροφία στο πλαίσιο του μεταπτυχιακού προγράμματος σπουδών «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων» λόγω υψηλής επίδοσης στις εξετάσεις του μεταπτυχιακού.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ & ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ

A. Διατριβές

- A1. Μεταπτυχιακή Διατριβή. 2003. Αντιοξειδωτική ικανότητα πολυφαινολών κόκκινου κρασιού ως αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασής τους με σίδηρο κατά τη διάρκεια *in vitro* πέψης
- A2. Διδακτορική Διατριβή. 2008. Επίδραση πεπτιδίων γάλακτος στην απορρόφηση του σιδήρου. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

B. Δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά με κριτές

- B1. **Argyri K.**, Proestos C., Komaitis M. and Kapsokafalou M. (2005) Phenolic compounds in red wine digested *in vitro* in the presence of iron and other dietary factors. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 56(3):213-22.
- B2. **Argyri K.**, Komaitis M. and Kapsokafalou M. (2006) Iron decreases the antioxidant capacity of red wine under conditions of *in vitro* digestion. *Food Chemistry*, 96(2):281-289.
- B3. Kiskini A., **Argyri K.**, Kalogeropoulos M., Komaitis M., Kostaropoulos A., Mandala I. and Kapsokafalou M. (2007) Sensory characteristics and iron dialyzability of gluten-free bread fortified with iron. *Food Chemistry*, 102(1):309-16.
- B4. **Argyri K.**, Miller DD., Glahn RP., Zhu L. and Kapsokafalou M. (2007) Peptides isolated from *in vitro* digests of milk enhance iron uptake by Caco-2 cells. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 5(25):10221-5.
- B5. **Argyri K.**, Birba A., Miller D. D., Komaitis M., Kapsokafalou M. An adaptation of the *in vitro* digestion methodology employed in the prediction of iron bioavailability meets new challenges. (2008) *Cell Biology and Toxicology*, 24 (4): 374-377.
- B6. Koutelidakis A.E., **Argyri K.**, Serafini M., Proestos C., Komaitis M., Pecorari M., Kapsokafalou M. (2009) Green tea, white tea, and *Pelargonium purpureum* increase the antioxidant capacity of plasma and some organs in mice. *Nutrition*, 25(4): 453-458.
- B7. **Argyri K.**, Tako E, Miller DD, Glahn RP, Komaitis M, and Kapsokafalou M. (2009) Milk peptides increase iron dialyzability in water but do not affect DMT-1 expression in Caco-2 cells. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57(4):1538-43.
- B8. **Argyri K.**, Birba A., Miller D.D., Komaitis M. and Kapsokafalou M. (2009) Predicting relative concentrations of bioavailable iron in foods using *in vitro* digestion: New developments. *Food Chemistry*, 113(2): 602-607.
- B9. **Argyri K.**, Theophanidi E., Kapna A., Staikidou C., Pounis G., Komaitis M., Georgiou C., Kapsokafalou M. (2011) Iron or zinc dialyzability obtained from a modified *in vitro* digestion procedure compare well with iron or zinc absorption from meals. *Food Chemistry*, 127(2):716.
- B10. **Argyri K.**, Sotiropoulos A, Psarou E, Papazafiropoulou A, Zampelas A, Kapsokafalou M. (2013) Dessert formulation using sucralose and dextrin affects favorably postprandial response to glucose, insulin, and C-peptide in type 2 diabetic patients. *The Review of Diabetic Studies*, 10(1): 39-48.
- B11. Koutelidakis AE, Kizis D, **Argyri K.**, Kyriakou A, Komaitis M, Kapsokafalou M. (2014) The effect of iron and fat in a diet containing green tea extract (*Camellia sinensis*) on the antioxidant capacity

- of some organs and the mRNA expression of specific genes in mice. *Journal of Medicinal Food*, 17(11): 1232-8.
- B12. **Argyri K**, Athanasatou A, Bouga M, Kapsokefalou M. (2016) The potential of an in vitro digestion method for predicting glyceic response of foods and meals. *Nutrients*, 8(4), 209.
- B13. Koutelidakis AE, **Argyri K**, Sevastou Z, Lamprinaki D, Panagopoulou E, Paximada E, Sali A, Papalazarou V, Mallouchos A, Evageliou V, Kostourou V, Mantala I, Kapsokefalou M. (2017) Bioactivity of epigallocatechin gallate nanoemulsions evaluated in mice model. *Journal of Medicinal Food*, 20 (9), 923-931.
- B14. Magriplis E, Dimakopoulos I, Karageorgou D, Mitsopoulou AV, Bakogianni I, Micha R, Michas G, Ntouroupi T, Tsaniklidou SM, **Argyri K**, Danezis G, Georgiou C, Panagiotakos DB, Zampelas A; HNNHS Contributors; HNNHS Advisory Committee. (2019) Aims, design and preliminary findings of the Hellenic National Nutrition and Health Survey (HNNHS). *BMC Medical Research Methodology*, 19(1):37.
- B15. Mitsopoulou AV, Magriplis E, Dimakopoulos I, Karageorgou D, Bakogianni I, Micha R, Michas G, Chourdakis M, Ntouroupi T, Tsaniklidou SM, **Argyri K**, Panagiotakos DB, Zampelas A; HNNHS Contributors; HNNHS Advisory Committee. (2019) Association of meal and snack patterns with micronutrient intakes among Greek children and adolescents: data from the Hellenic National Nutrition and Health Survey. *J Hum Nutr Diet*, Apr 24.
- B16. Magriplis E, Panagiotakos D, Tsioufis C, Mitsopoulou AV, Karageorgou D, Dimakopoulos I, Bakogianni I, Chourdakis M, Micha R, Michas G, Ntouroupi T, Tsaniklidou SM, **Argyri K**, Zampelas A. (2019) Hypertension prevalence in a representative sample of Greek adults: The Hellenic National Nutrition and Health Survey (HNNHS). *Hellenic J Cardiol*. <https://doi.org/10.1016/j.hjc.2019.10.013>
- B17. Dimakopoulos I, Magriplis E, Mitsopoulou AV, Karageorgou D, Bakogianni I, Micha R, Michas G, Chourdakis M, Ntouroupi T, Tsaniklidou SM, **Argyri K**, Panagiotakos DB, Zampelas A; HNNHS Contributors; HNNHS Advisory Committee. (2019) Association of serum vitamin D status with dietary intake and sun exposure in adults. *Clin Nutr ESPEN*, 34:23-31.
- B18. Karageorgou D, Magriplis E, Mitsopoulou AV, I Dimakopoulos , I Bakogianni, R Micha, G Michas, M Chourdakis, T Ntouroupi, SM Tsaniklidou, **Argyri K**, DB Panagiotakos, A Zampelas, HNNHS Contributors; HNNHS Advisory Committee. (2019) Dietary patterns and lifestyle characteristics in adults: results from the Hellenic National Nutrition and Health Survey (HNNHS). *Public Health*, 171:76-88.
- B19. Karageorgou D, Magriplis E, Bakogianni I, Mitsopoulou AV, Dimakopoulos I, Micha R, Michas G, Ntouroupi T, Tsaniklidou SM, **Argyri K**, Chourdakis M, Panagiotakos DB, Zampelas A; HNNHS Contributors; HNNHS Advisory Committee. (2020) Dietary patterns and cardiovascular disease in Greek adults: The Hellenic National Nutrition and Health Survey (HNNHS). *Nutr Metab Cardiovasc Dis*. 30(2):201-213.
- B20. Magriplis E, Panagiotakos D, Kyrou I, Tsioufis C, Mitsopoulou AV, Karageorgou D, Dimakopoulos I, Bakogianni I, Chourdakis M, Micha R, Michas G, Ntouroupi T, Tsaniklidou SM, **Argyri K**, Zampelas A. (2020) Presence of Hypertension Is Reduced by Mediterranean Diet Adherence in All Individuals with a More Pronounced Effect in the Obese: The Hellenic National Nutrition and Health Survey (HNNHS). *Nutrients* 23; 12(3):853.

- B21. **Argyri K**, Doulgeraki AI, Manthou E, Grounta A, Argyri AA, Nychas GJE, Tassou CC. (2020) Microbial Diversity of Fermented Greek Table Olives of Halkidiki and Konservolia Varieties from Different Regions as Revealed by Metagenomic Analysis. *Microorganisms* 8(8): 1241.
- B22 Mitsopoulou AV, Magriplis E, Dimakopoulos I, Karageorgou D, Bakogianni I, Micha R, Michas G, Chourdakis M, Ntouroupi T, Tsaniklidou SM, **Argyri K**, Panagiotakos DB, Zampelas A. (2020) Micronutrient intakes and their food sources among Greek children and adolescents. *Public Health Nutr.* 23(13):2314-232
- B23 Mitsopoulou AV, Magriplis E, Michas G, Micha R, Chourdakis M, Chrousos GP, Roma E, Panagiotakos DB, Zampelas A, Karageorgou D, Bakogianni I, Dimakopoulos I, Ntouroupi T, Tsaniklidou SM, **Argyri K**, Fappa E, Theodoraki EM, Trichia E, Sialvera TE, Varytimiadi A, Spyreli E, Koutelidakis A, Karlis G, Zacharia S, Papageorgiou A, Dedoussis G, Dimitriadis G, Manios I. (2021) Micronutrient dietary intakes and their food sources in adults: the Hellenic National Nutrition and Health Survey (HNNHS). *J Hum Nutr Diet*, 34(3), 616-628.
- B24. Panagiotakos DB, Magriplis E, Zampelas A; Contributors; Advisory Committee. (2021) The recalibrated HellenicSCORE based on newly derived risk factors from the Hellenic National Nutrition and Health Survey (HNNHS); the HellenicSCORE II. *Hellenic J Cardiol.*, 62(4) : 285-290.
- B25. Michas G, Magriplis E, Panagiotakos D, Chourdakis M, Micha R, Filippatos G, Zampelas A, Dimakopoulos I, Karageorgou D, Mitsopoulou AV, Bakogianni I, Ntouroupi T, Tsaniklidou SM, **Argyri K**, Fappa E, Theodoraki EM, Trichia E, Sialvera TE, Varytimiadi A, Spyreli E, Koutelidakis A, Karlis G, Zacharia S, Papageorgiou A, Chrousos GP, Dedoussis G, Dimitriadis G, Manios Y, Roma E. (2021) Heart failure in Greece: The Hellenic National Nutrition and Health Survey (HNNHS). *Hellenic J Cardiol.* 62(4):315-317.
- B26. Magriplis E, Panagiotakos D, Papakonstantinou E, Mitsopoulou AV, Karageorgou D, Dimakopoulos I, Bakogianni I, Chourdakis M, Micha R, Michas G, Ntouroupi T, Tsaniklidou SM, **Argyri K**, Dimitriadis G, Zampelas A; Contributors, Advisory Committee. (2021) Prevalence of type 2 diabetes mellitus in a representative sample of Greek adults and its association with modifiable risk factors: results from the Hellenic National Nutrition and Health Survey. *Public Health* 197:75-82.
- B27. Papagianni O, **Argyri K**, Loukas T, Magkoutis A, Biagki T, Skalkos D, Kafetzopoulos D, Dimou C, Karantonis HC and Koutelidakis AE. (2021) Postprandial Bioactivity of a Spread Cheese Enriched with Mountain Tea and Orange Peel Extract in Plasma Oxidative Stress Status, Serum Lipids and Glucose Levels: An Interventional Study in Healthy Adults. *Biomolecules.* 11(8):1241

Γ. Δημοσιεύσεις σε ελληνικά περιοδικά

- Γ1. Αργύρη Κ., Σωτηρόπουλος Α., Ψαρού Ε., Παπαζαφειροπούλου Α., Ταουξής Μ., Ζαμπέλας Α. και Καψοκεφάλου Μ. (2011) Επιδόρπια διαμορφωμένα για διαβητικούς ασθενείς επηρεάζουν θετικά την μεταγευματική απόκριση σε γλυκόζη και ινσουλίνη. *Ελληνική Επιθεώρηση Διαιτολογίας Διατροφής*, 1(1): 37-45

Δ. Κεφάλαια σε βιβλία - Μετάφραση κεφαλαίων σε βιβλίο

- Δ1. Η σημασία των βιοενεργών πεπτιδίων για την υγεία, Κεφ.11, σελ. 243 - 262. Σε: «Λειτουργικά τρόφιμα – Ο ρόλος τους στην προαγωγή της υγείας». Αντώνιος Κουτελιδάκης. Εκδόσεις Ζήτη 2015.

- Δ2. Τα Μακροθρεπτικά Συστατικά, Κεφ.1, σελ. 39 - 100. Σε: «Διατροφή στην Άσκηση και τη Σωματική Δραστηριότητα» William D. McArdle, Frank I. Katch, Victor L. Katch (Επιστημονική Επιμέλεια Ελληνικής Έκδοσης : Αντώνιος Ζαμπέλας) Broken Hill Publishers Ltd 2017

Ε. Παρουσιάσεις σε Διεθνή Συνέδρια με κριτές (*Ομιλίες)

- E1. Αντιοξειδωτική ικανότητα και φαινολικά συστατικά στο κόκκινο κρασί μετά από πέψη in vitro παρουσία σιδήρου και άλλων διατροφικών παραγόντων. Αργύρη, Κ., Προεστός, Χ., Κωμαΐτης, Μ., Καψοκεφάλου, Μ. 8ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδας-Κύπρου, Θεσσαλονίκη, 2004
- E2. Antioxidant capacity and phenolic compound profile of red wine in the presence of iron and other dietary factors under conditions of in vitro digestion. Kapsokefalou, M., Argyri, K., Proestos, Ch., Komaitis, M. 18th International Nutrition Congress, Durban, South Africa, 2005.
- E3. Sensory characteristics and in vitro evaluation of iron dialyzability of a gluten-free bread fortified with iron. A. Kiskini, K. Argyri, M. Kalogeropoulos, M. Komaitis, A. Kostaropoulos, I. Mandala, M. Kapsokefalou. LMC International Food Congress: Nutrigenomics and Health: From Vision to Food. Copenhagen, Denmark, 2006.
- E4. Effect of milk peptides on iron solubility. K. Argyri, M. Komaitis and M. Kapsokefalou. LMC International Food Congress: Nutrigenomics and Health: From Vision to Food. Copenhagen, Denmark, 2006.
- E5. Impact of the interaction between dietary iron and food antioxidants on the antioxidant properties of polyphenols rich beverages. Papacheimona, E., Argiri, K., Komaitis, M., Kapsokefalou, M. IUFOST, Nantes, France, 2006.
- E6. Physical properties and iron bioavailability of gluten-free baked products. Kiskini, Mantala, Argiri, Kapsokefalou, Kostaropoulos, Komaitis. IUFOST, Nantes, France, 2006.
- E7. An adaptation of the in vitro digestion methodology employed in the prediction of iron bioavailability meets new challenges. Argyri, K., Birba, A., Miller, D. D., Komaitis, M., Kapsokefalou, M. 6th International Conference of Trace Elements ISTERH/NTES/HTES, Heraklion, 2007.
- E8. Antioxidant capacity of plasma and tissues of mice administrated green and white tea. Koutelidakis, A.E., Argyri, K., Proestos, Ch., Serafini, M., Komaitis, M., Kapsokefalou, M. Malta Polyphenols, Malta, 2007.
- E9. Peptides isolated from in vitro digests of milk enhance iron uptake by Caco-2 cells K. Argyri, D. Miller, R. Glahn and M. Kapsokefalou, Federation of European Nutrition Societies, Paris, France, 2007.
- E10. Effect of milk peptides that enhance iron uptake by Caco-2 cells on the expression of DMT-1 and on iron dialyzability from meals. M. Kapsokefalou, K. Argiri, E. Tako, R. Glahn, and D.D. Miller. Experimental Biology meeting, San Diego, California, 2008.
- E11. *The use of a modification of the dialyzability method to predict zinc and iron bioavailability. Argiri, K., Kapna, A., Theofanidi, E., Staikidou, Ch., Georgiou, K., Komaitis, M., Kapsokefalou, M. 7th International Conference of Trace Elements (ISTERH), Athens, 2009.
- E12. Predicting relative concentrations of bioavailable iron and zinc using in vitro approaches. Argiri, K., Kapna, A., Theofanidi, E., Staikidou, Ch., Georgiou, K., Komaitis, M., Kapsokefalou, M. 19th International Congress of Nutrition, Bangkok, 2009.

- E13. Antioxidant effects of Green Tea Extract in mice on high fat or high iron diet. Koutelidakis A. Argyri K. Kyriakou A., Komaitis M. and Kapsokefalou M. XI International Congress on Obesity, ICO, Stockholm, 2010.
- E14. A series of desserts formulated for diabetic patients affect favorably their postprandial glucose and insulin response. K.Argyri, A. Sotiropoulos , E. Psarou, M. Taouxis, A. Zampelas and M. Kapsokefalou. International Congress on Obesity, ICO, Istanbul, 2011.
- E15. Microbial Diversity of Fermented Greek Table Olives of Halkidiki and Konservolia Variety from Different Regions as Revealed by Metagenomic Analysis. Konstantina Argyri, Athena Grounta, Agapi Doulgeraki, Anthoula Argyri and Chrysoula Tassou, International Association for Food Protection, European Symposium on Food Safety, 27-28 April 2021, Virtual Meeting.
- E16 Characterization of microbiota diversity of Greek table olives of different varieties and designation of geographical origin by metagenomic analysis Grounta A, Doulgeraki A, Argyri A, Argyri K, Dourou D, Chorianoopoulos N, Tassou C. FoodMicro 2022, Next Generation Challenges in Food Microbiology, August 28-31 2022 Megaron Athens International Conference Centre Athens, Greece.

Z. Ομιλίες σε συναντήσεις και ημερίδες

- Z1. Διατροφή & παιδιά. Σεμινάριο – Εργαστήριο «Γεωργία, Διατροφή & Ποιότητα Ζωής», ΥΠΕΠΘ, Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Ακράτας, 2009
- Z2. Θέματα Ασφάλειας των πρόσθετων τροφίμων. Ημερίδα Επιστημονικής Ομάδας Διατροφή, Αθήνα, 2012

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Έγγαμη, μητέρα ενός παιδιού.