

Αικατερίνη Κανδυλιάρη

ΕΔΙΠ, Τμήμα Επιστήμης τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου,
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Χημικός Τροφίμων και Επιστήμων Διατροφής του Ανθρώπου

kkandyliari@aua.gr

Ιερά Οδός 75, 11855, Αθήνα

210-5294969

Ακαδημαϊκοί Τίτλοι

2022-σήμερα	ΕΔΙΠ, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Λήμνος, Ελλάδα. Γνωστικό Αντικείμενο Χημεία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου
2021 - 2022	Μεταδιδακτορική Έρευνα (Post-doc), Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Λήμνος, Ελλάδα.
2015 - 2020	Διδακτορικό Δίπλωμα (PhD), Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ελλάδα
2009 - 2015	Πτυχίο Α.Ε.Ι. Χημείας (BSc), Τμήμα Χημείας, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Μετεκπαίδευση

06/2021 - 09/2021	Επιστημονικοί/Τεχνικοί Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων Τροφίμων και Ποτών, Ένωση Ελλήνων Χημικών
10/2018 - 04/2019	Απομόνωση και προσδιορισμός πρωτεϊνικών κλασμάτων, σχεδιασμός και εκπόνηση μελετών με πειραματόζωα και κυτταρικές σειρές, Yale University, School of Public Health, ΗΠΑ, Επισκέπτρια Ερευνήτρια - Υπότροφος Ιδρύματος Fulbright
06/2018	Παγκόσμιες Προκλήσεις και Στόχοι Βιώσιμης Ανάπτυξης, University of Bergen, Νορβηγία.

Ερευνητική & Διδακτική εμπειρία

10/2022-σήμερα	ΕΔΙΠ, Συμμετοχή στη διδασκαλία των εργαστηριακών μαθημάτων της Χημείας Τροφίμων, Ειδικών Κεφαλαίων Χημεία και Ανάλυσης Τροφίμων, Φυσικοχημείας Τροφίμων, Μεθόδων Ανάλυσης Τροφίμων, Πολιτική για τα Τρόφιμα & τη Διατροφή
06/2021 – σήμερα	Εξωτερικός συνεργάτης- Ερευνήτρια, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Λήμνος, Ελλάδα -Προσδιορισμός βιοδραστικών συστατικών φυσικής προέλευσης και μελέτη βιοδραστικότητας με μοντέλο in vitro πέψης. -Αναλύσεις εκχυλισμάτων για προσδιορισμό αντιοξειδωτικών και φαινολικών ουσιών με χρήση φασματοφωτόμετρου, φθορισμόμετρου, υγρής χρωματογραφίας κα. -Αναλύσεις δειγμάτων πλάσματος με βιοχημικό αναλυτή και ανοσολογικό αναλυτή για μελέτη μεταγευματικής επίδρασης. -Αναλύσεις σε προϊόντα ελαιόλαδου για προσδιορισμό αντιοξειδωτικών ουσιών. -Ανάπτυξη νέων τροφίμων και εκπόνηση κλινικών μελετών για τη διερεύνηση της επίδρασης αυτών σε γαστρεντερικές παθήσεις. -Διδασκαλία προπτυχιακών μαθημάτων «Ιστορία της Διατροφής», «Διατροφή στη σωματική δραστηριότητα», «Διατροφή και Δημόσια Υγεία» ως Ακαδημαϊκή Υπότροφος στο πλαίσιο του προγράμματος απόκτηση διδακτικής εμπειρίας για το έτος 2021-2022. -Συμμετοχή στη διδασκαλία μεταπτυχιακού μαθήματος «Διατροφή και Μεταβολισμός»

- 10/2015 – 07/2022** **Εξωτερικός συνεργάτης- Ερευνήτρια**, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Αθήνα
- Επίβλεψη πτυχιακών εργασιών φοιτητών.
 - Φυσικοχημικές αναλύσεις για τον προσδιορισμό διαθρεπτικής αξίας υποπροϊόντων ψαριών (προφίλ λιπαρών οξέων, προσδιορισμός μετάλλων και ιχνοστοιχείων, πρωτεϊνών, τέφρας, υγρασίας, συνολικού λίπους, πρωτεϊνών) μέσω και χρήσης συσκευής Kjeldahl, τεχνικών χρωματογραφίας και φασματομετρίας μαζας επαγωγικά συζευγμένου πλάσματος.
 - Προσδιορισμός βιοδραστικών συστατικών των ψαριών και αλληλεπιδράσεις των συστατικών των τροφίμων με μοντέλο in vitro πέψης και φασματοφωτομετρίας.
 - Αναλύσεις μικροβιολογικού φορτίου υποπροϊόντων ψαριών.
 - Έρευνα για τον προσδιορισμό των επιπέδων ενυδάτωσης με χρήση βιοχημικού αναλυτή, φασματοφωτόμετρου, ωσμόμετρου για αναλύσεις δειγμάτων πλάσματος και ούρων στο πλαίσιο του έργου «Προσδιορισμός των επιπέδων ενυδάτωσης».
 - Συλλογή και επεξεργασία δεδομένων για βιοδραστικά συστατικά τροφίμων στο πλαίσιο του έργου «Bacchus: Τα ευεργετικά αποτελέσματα των διατροφικών βιοδραστικών πεπτιδίων και των πολυφαινολών στην καρδιαγγειακή υγεία στον άνθρωπο»
 - Ποιοτική έρευνα σε προγράμματα αντιμετώπισης τροφικής επισφάλειας στην ελληνική επικράτεια (Δράσεις ΤΕΒΑ & Σχολικών Γευμάτων του Υπουργείου Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης & Κοινωνικής Αλληλεγγύης)
 - Συμμετοχή στις εκπαιδεύσεις των προγραμμάτων Μεσογειακότητα και Θερινό Σχολείο στο πλαίσιο του προγράμματος «Μύηση και Υποστήριξη της Νέας Γενιάς για την Ανάπτυξη του Αγροδιατροφικού Τομέα».
 - Επίβλεψη εργασιών μεταπτυχιακών και προπτυχιακών φοιτητών.
 - Επικουρικό έργο κατά το ακαδημαϊκό έτος 2015-2016 στο εργαστήριο του μαθήματος «Χημεία Τροφίμων»
- 03/2020 - σήμερα** **Ερευνήτρια σε θέματα ποιότητας, ασφάλειας και σύστασης τροφίμων και ασφάλειας χρήσης χημικών**, Ινστιτούτο Προληπτικής, Περιβαλλοντικής και Εργασιακής Ιατρικής, Prolepsis.
- Παρακολούθηση διαδικασιών διασφάλισης της ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων στο πλαίσιο του Προγράμματος σίτισης «ΔΙΑΤΡΟΦΗ».
 - Διαχείριση ευρωπαϊκών έργων ERSAMUS+ και εθνικών έργων ερευνών-δημιουργώ-καινοτομώ (ενδεικτικά ChemSM-HUB, E-Safe, QuaAuthentic_GR)
- 09/2018 – 04/2019** **Επισκέπτρια Ερευνήτρια**, Yale University, School of Public Health, ΗΠΑ
- Συλλογή ιστών από πειραματόζωα.
 - Προετοιμασία δειγμάτων για μεταβολομική ανάλυση και προσδιορισμό επίδρασης κατανάλωσης αλκοόλ στη λειτουργία του ήπατος.
 - Καλλιέργεια κυτταρικών σειρών για διερεύνησης αντιπολλαπλασιαστικής δράσης.
 - Ανάλυση και προσδιορισμός πρωτεϊνικών κλασμάτων από υδρολύματα ψαριών.

Υποτροφίες - Διακρίσεις

- 2021** 3^ο Βραβείο στο Διαγωνισμό Ecotrophelia ως επιβλέπουσα ομάδα Πανεπιστημίου Αιγαίου
- 2019** 1^ο Βραβείο στο Διαγωνισμό Επιχειρηματικότητας και Καινοτομίας “Trophy-Τροφή Challenge” του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος
- 2019** Βραβείο “Maria Vlachou 2019” από το Global Agripreneurs Summit 2019 κατά τη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης
- 2018** Υποτροφία από το Ίδρυμα Fulbright “Fulbright Visiting Research Student Scholarship” για έρευνα στο Πανεπιστήμιο του Yale στις ΗΠΑ
- 2018** Υποτροφία από το Πανεπιστήμιο του Bergen για συμμετοχή στο ερευνητικό θερινό σχολείο “BSRS 2019” στο Μπέργκεν της Νορβηγίας
- 2018** 2^ο Βραβείο στο Διαγωνισμό “InnovinAgri” του ΓΠΑ σε συνεργασία με το Χρηματιστήριο Αθηνών

Γλώσσες

Ελληνικά Μητρική Γλώσσα

Αγγλικά Άριστη Γνώση, Certificate of Proficiency in English, Επίπεδο C2

Γερμανικά Καλή Γνώση, Κρατικό Πιστοποιητικό Γλωσσομάθειας, Επίπεδο B2

Επιστημονικές Δημοσιεύσεις σε Περιοδικά με Κριτές

1. Kandyliari, Aikaterini, Panagiota Potsaki, Panoraia Bousdouni, Chrysoula Kaloteraki, Martha Christofilea, Kalliopi Almprounioti, Andreani Moutsou, Chistodoulos K. Fasoulis, Leandros V. Polychronis, Vasileios K. Gkalpinos, Andreas G. Tzakos, and Antonios E. Koutelidakis. 2023. "Development of Dairy Products Fortified with Plant Extracts: Antioxidant and Phenolic Content Characterization" *Antioxidants* 12, no. 2: 500.
<https://doi.org/10.3390/antiox12020500>
2. Bousdouni P, Kandyliari A, Koutelidakis AE. (2022) Probiotics and Phytochemicals: Role on Gut Microbiota and Efficacy on Irritable Bowel Syndrome, Functional Dyspepsia, and Functional Constipation. *Gastrointestinal Disorders*.
3. Kandyliari A., Elmaliklis I.N., Kontopoulou O., Tsafkopoulou M, Komninos G., Ntzatha C., Petsas A., Karantonis H.C., Koutelidakis A.E. (2021) An epidemiological study report on the antioxidant and phenolic content of selected Mediterranean functional foods, their consumption association with the Body Mass Index, and consumers purchasing behavior in a sample of healthy Greek adults. *Applied Sciences*
4. Malisova O, Vlassopoulos A, Kandyliari A, Panagodimou E, Kapsokoufalou M (2021). Dietary intake and lifestyle habits of children aged 10-12 years enrolled in the School Lunch program in Greece: a cross sectional analysis, *Nutrients*.
5. Koelmel J, Tang W, LY, Bowden J, Ahmadireskety A, Patt A, Orlicky D, Mathé E, Kroeger N, Thompson D, Cochran J, Golla J, Kandyliari A, [...] Vasiliou V. (2021) Lipidomics and Redox Lipidomics Indicate Early-Stage Alcohol-Induced Liver Damage, *Hepatology Communications*.
6. Kandyliari A, Mallouchos M, Golla JP, Vasiliou V, Kapsokoufalou M (2020). Nutrient Composition, Fatty Acid and Protein Profile of Selected Fish By-Products, *Foods*.
7. Kandyliari A, Karavoltzos S, Sakellari A, Anastasiadis P, Asderis M, Papandroulakis N, Kapsokefalou M (2020). Trace metals in six fish by-products of two farmed fishes, the gilthead sea bream (*Sparus aurata*) and the meager (*Argyrosomus regius*): Interactions with the environment and feed. *Human and Ecological Risk Assessment*.
8. Golla JP, Kandyliari A, Ying TW, Chen Y, Orlicky D, Thompson D, Shah Y, Vasiliou V (2020). Interplay between APC and ALDH1B1 in a newly developed mouse model of colorectal cancer. *Chemico-Biological Interactions*
9. Athanasatou A, Kandyliari A, Malisova O, Kapsokoufalou M (2019). Fluctuations of water intake and of hydration indices during the day in a sample of healthy Greek adults. *Nutrients*
10. Athanasatou A, Kandyliari A, Malisova O, Pepa A, Kapsokoufalou M. (2018). Sodium and potassium intake from food diaries and 24h urine collections from seven days in a sample of healthy Greek adults. *Frontiers in Nutrition*
11. Athanasatou A, Malisova O, Kandyliari A, Kapsokoufalou M. (2016) Water Intake in a Sample of Greek Adults Evaluated with the Water Balance Questionnaire (WBQ) and a Seven-Day Diary. *Nutrients*

Επιστημονικές Δημοσιεύσεις σε Πρακτικά Συνεδρίων με Κριτές

1. Bousdouni P, Kaloteraki C, Almprounioti K, Potsaki P, X Kandyliari A. and Koutelidakis A (2022) Development, in vitro digestion analysis and organoleptic characterization of dairy products enriched with antioxidant extract , 41st SOMED Conference, Αλεξανδρούπολη
2. Kandyliari A, Bousouni P, Christofilea M, Potsaki P, Kaloteraki C, Almprounioti K, Moutsou A, Koutelidakis A, (2022) Dairy products fortified with plant extracts from North Aegean: characterization of their bioactivity, bioavailability and organoleptic characteristics. 30th International Conference of FFC - 18th International Symposium of ASFFBC, Λήμνος
3. Bousouni P, Kandyliari A, Koutelidakis A (2022) Phytochemical and Probiotic consumption: Role on gut microbiota

and efficacy on gastrointestinal disorders, 30th International Conference of FFC - 18th International Symposium of ASFFBC, Λήμνος

4. Kaloteraki C., Almpounioti K., Potsaki P., Bousdouni P., Kandyliari A., Koutelidakis A.E. (2021). Total Antioxidant Capacity and Phenolic Content of 17 Mediterranean functional herbs and wild green extracts from North Aegean, Greece. 2nd International Electronic Conference on Foods 2021, MDPI, virtual
5. Tang W, LY., Koelmel J, Bowden J, Ahmadireskety A, Patt A, Orlicky D, Mathé E, Kroeger N, Thompson D, Cochran J, Golla J, Kandyliari A, [...] Vasiliou V (2020). Lipidomics and redox lipidomics indicate early stage alcohol-induced liver damage. 16th Annual Metabolomics 2020 Conference, virtual.
6. Kandyliari A, Golla JP, Chen Y, Papandroulakis N, Kapsokoufalou M, Vasiliou V. (2019). Antiproliferative Activity of Protein Hydrolysates Derived from Fish By-Products on Human Colon and Breast Cancer Cell Lines. FENS 2019, Dublin, Ireland
7. E. Chatzivagia E., Vlassopoulos A., Malisova O., Pepa A., Filippou K., Kandyliari A., Kapsokoufalou M (2019) Food choices and the double burden of malnutrition in post- economic crisis Greece: a case-control study. FENS 2019, Dublin, Ireland
8. Golla JP, Kandyliari A, Ying TW, Chen Y, Orlicky DJ, Thompson DC, Shah YM, Vasiliou V (2019). Identification of dual role of APC and ALDH1B1 in a newly developed mouse model colorectal carcinogenesis: Preliminary insights. 4th International Alcohol and Cancer Conference, Rhode Island, USA
9. Kandyliari K, Mallouchos A, Sakellari A, Papandroulakis N, Karavoltsos S, Kapsokoufalou M (2018). Nutrient Composition and Prediction of Iron Bioavailability of Fish By-Products. AQUA 2018, Montpellier, France
10. Kandyliari K, Athanasatou A, Malisova O, Kapsokoufalou M (2016). Is fish consumption a key component of the Mediterranean dietary habits in Greece today? 1st World Conference on the Mediterranean Diet, Milan, Italy
11. Kandyliari K, Athanasatou A, Malisova O, Pepa A, Kapsokoufalou M (2015). Estimation of Na and K intake and measurement of Na and K in 24h urine samples. 12th European Nutrition Conference, FENS, Berlin, Germany
12. Potsaki P., Moutsou A., Kaloteraki C., Bousdouni P., Kandyliari A., Koutelidakis A.E. (2021). Determination of the Total Antioxidant Capacity and Phenolic Content Of Fruits' And Vegetables' Byproducts from the North Aegean Region (Lemnos Island). 16ο Πανελλήνιο Συνέδριο Διατροφής & Διαιτολογίας, Αθήνα, Ελλάδα
13. Papagianni O., Kandyliari A., Psathakis C., Kontolampados G., Manoli M., Liampotis M., Dimou C., Koutelidakis A. (2021) Bioavailability of antioxidant ingredients through in vitro gastrointestinal digestion in the flesh and byproducts of selected fruits. 16ο Πανελλήνιο Συνέδριο Διατροφής & Διαιτολογίας, Αθήνα, Ελλάδα
14. Ποτσάκη Π, Κανδυλιάρη Α, Μούτσου Α, Καλοτεράκη Χ, Μπουσδούνη Π, Κουτελιδάκης Α. (2022) Εφαρμογή μοντέλου in vitro γαστρεντερικής πέψης για τη διερεύνηση της βιοδιαθεσιμότητας αντιοξειδωτικών και φαινολικών συστατικών επιλεγμένων υποπροϊόντων φρούτων και προσθήκη τους σε κεφίρ, 1st International Conference of Nutritional Sciences and Dietetics, Θεσσαλονίκη
15. Bousdouni P., Kaloteraki C., Almpounioti K, Potsaki P., Kandyliari A. and Koutelidakis A.E. (2022) Development, invitro digestion analysis and organoleptic characterization of dairy products enriched with antioxidant extracts, 41st SOMED Conference, Αλεξανδρούπολη
16. Dairy products fortified with plant extracts from North Aegean: characterization of their bioactivity, bioavailability and organoleptic characteristics (2022), Aikaterini Kandyliari, Panoraia Bousouni, Martha Christofilea, Panagiota Potsaki, Chrysoula Kaloteraki, Kalliopi Almpounioti, Andreani Moutsou, Antonios E. Koutelidakis, 30th International Conference of FFC - 18th International Symposium of ASFFBC, Λήμνος
17. Phytochemical and Probiotic consumption: Role on gut microbiota and efficacy on gastrointestinal disorders (2022), Panoraia Bousouni, Aikaterini Kandyliari, Antonios E. Koutelidakis, 30th International Conference of FFC - 18th International Symposium of ASFFBC, Λήμνος

Κεφάλαια σε βιβλία

1. Ελαιόλαδο και μέλι: Οδηγός για καταναλωτές, Ινστιτούτο Prolepsis 2021 στο πλαίσιο του προγράμματος QuaAuthentic_GR, ΕΣΠΑ Ερευνώ- Δημιουργώ-Καινοτομώ, <http://www.quaauthentic.gr/our-material-gr/>
2. Ελαιόλαδο και μέλι: Οδηγός για παραγωγούς, Ινστιτούτο Prolepsis 2021 στο πλαίσιο του προγράμματος QuaAuthentic_GR, ΕΣΠΑ Ερευνώ- Δημιουργώ-Καινοτομώ, <http://www.quaauthentic.gr/our-material-gr/>

Μεταφράσεις βιβλίων

1. Οδηγός τσέπης ChemSM HUB για Μεταγενέστερους Χρήστες και Διανομείς Χημικών Ουσιών, Εκδόσεις Nofer Institute of Occupational Medicine in Lodz, 8 Sw. Teresy Street, Lodz, Poland 2020, ISBN: 978-83-63253-31-8

Πρόσθετες πληροφορίες

Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών, Ελλάδα

Μέλος της Ένωσης Υποτρόφων Ιδρύματος Fulbright