

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΝΑΣΟΠΟΥΛΟΥ
ΧΗΜΙΚΟΣ, M.Sc., Ph.D.

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΣΠΟΥΔΕΣ:

- Πτυχίο Χημείας:** Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- Master Χημείας Τροφίμων:** Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- Διδακτορική Διατριβή:** Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- Μεταδιδακτορική Εκπαίδευση:** Department of Biology, University of Oulu, Finland (COST Action FA1103)
- Μεταδιδακτορική Εκπαίδευση:** Department of Diabetes and Cardiovascular Science, University of the Highlands and Islands, Scotland, UK (IKY)

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ:

Διδακτικό Προσωπικό Π.Δ. 407/80 για το μάθημα «**Τεχνολογία Τροφίμων**», Τμήμα Χημείας, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστημίου Αθηνών

Διδακτικό Προσωπικό Π.Δ. 407/80 για τα μαθήματα «**Τεχνολογία Τροφίμων ΙΙ**» και «**Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων**», Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Σχολή Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

Εκπαίδευση και συν-συγγραφή των Εκπαιδευτικών Εξ Αποστάσεως Προγραμμάτων (e-learning) του Κέντρου Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΚΕΚ) του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών:

- i) «Λειτουργικά Τρόφιμα»
- ii) «Βιοτεχνολογία Τροφίμων – Λειτουργικά Τρόφιμα»
- iii) «Διαχείριση Περιβαλλοντικών και Διατροφικών Κρίσεων»

Εκπαίδευση των Εκπαιδευτικών Εξ Αποστάσεως Προγραμμάτων (e-learning) του Κέντρου Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΚΕΚ) του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών Προγράμματος:

- i) «Χημεία Τροφίμων-Τεχνολογία της Διατροφής»
- ii) «Αξιολόγηση Διατροφικής Επικινδυνότητας και Νομοθεσία Τροφίμων»
- iii) «Εξωστρέφεια Επιχειρήσεων Παραγωγής Τροφίμων: Ποιοτικός Έλεγχος, Τυποποίηση, Επισήμανση, Οργάνωση Εξαγωγών»

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Εκπαίδευση και συγγραφή του Εκπαιδευτικού Εξ Αποστάσεως Προγράμματος (e-learning) του Κέντρου Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΚΕΚ) του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών Προγράμματος: «Στέλεχος Εργαστηρίων Τροφίμων στον Τομέα της Ποιότητας»

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ:

Συμμετοχή σε 5 Ερευνητικά Προγράμματα του Εργαστηρίου Χημείας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών χρηματοδοτούμενα από την Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας καθώς και από Ελληνικές και Νορβηγικές Βιομηχανίες Τροφίμων και συμπληρωμάτων διατροφής.

Συμμετοχή σε 1 Ερευνητικό Πρόγραμμα του Εργαστηρίου Βιολογίας, Βιοχημείας και Φυσιολογίας του Ανθρώπου και των Μικροοργανισμών του Τμήματος Επιστήμης Διαιτολογίας-Διατροφής του Χαροκόπειου Πανεπιστημίου Αθηνών χρηματοδοτούμενο από Ελληνική Βιομηχανία Τροφίμων.

ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΈΡΓΟ:

1. Συγγραφή ενός Κεφαλαίου στο Βιβλίο: «Gas Chromatography in Plant Science, Wine technology, Toxicology and Some Specific Applications» Εκδόσεις InTech, ISBN 978-953-51-0127-7
2. Συγγραφή ενός Βιβλίου: Κ. Νασοπούλου, Σ. Νικολάου και Γ. Ζαμπετάκης «Τεχνολογία Τροφίμων», εκδ. Αθ. Σταμούλης, Αθήνα 2010, ISBN 9789603518334.
3. Ενδεικτικές Πρωτότυπες Εργασίες σε Επιστημονικά Περιοδικά με Κριτές:
 - C. Nasopoulou**, T. Nomikos, C.A. Demopoulos, I. Zabetakis*. Comparison of antiatherogenic properties of lipids obtained from wild and cultured Sea Bass (*Dicentrarchus labrax*) and Gilthead Sea Bream (*Sparus aurata*). *Food Chemistry*, **2007**, 100 (2), 560. (ISSN 0308-8146).
 - C. Nasopoulou**, H.C. Karantonis, M. Andriotis, C.A. Demopoulos, I. Zabetakis*. Antibacterial and anti-PAF activity of lipid extracts from sea bass (*Dicentrarchus labrax*) and gilthead sea bream (*Sparus aurata*). *Food Chemistry*, **2008**, 111, 433–438. (ISSN 0308-8146)
 - C. Nasopoulou**, H.C. Karantonis, D.N. Perrea, S.E. Theocharis, D.G. Iliopoulos, C.A. Demopoulos, I. Zabetakis*. *In vivo* anti-atherogenic properties of cultured gilthead sea bream (*Sparus aurata*) polar lipid extracts in hypercholesterolaemic rabbits. *Food Chemistry*, **2010**, 120, 831–836. (ISSN 0308-8146)
 - C. Nasopoulou**, A.B. Tsoupras, C.H. Karantonis*, C.A. Demopoulos, I. Zabetakis. Fish polar lipids retard atherosclerosis in rabbits by down-regulating PAF biosynthesis and up-regulating PAF catabolism. *Lipids in Health and Disease*. **2011**, 10, 213. (ISSN 1476-511X)

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

- C. Nasopoulou**, G. Stamatakis, I. Zabetakis*, C.A. Demopoulos. Effects of olive pomace and olive pomace oil on growth performance, fatty acid composition and cardio protective properties of gilthead sea bream (*Sparus aurata*) and sea bass (*Dicentrarchus labrax*). *Food Chemistry*, **2011**, 129, 1108-1113. (ISSN 0308-8146)
- C. Nasopoulou**, I. Zabetakis*. Benefits of fish oil replacement by plant originated oils in compounded fish feeds. A review. *LWT-Food Science and Technology*. **2012**, 47, 217. (ISSN 0023-6438)
- C. Nasopoulou**, C.A. Demopoulos, I. Zabetakis*. Effect of freezing on quality of sea bass and gilthead sea bream. *European Journal of Lipid Science and Technology*. **2012**, 114, 733-740. (ISSN 1438-9312)
- C. Nasopoulou***, V. Gogaki, G. Stamatakis, L. Papaharisis, C.A. Demopoulos, I. Zabetakis. Evaluation of the *in vitro* anti-atherogenic properties of lipid fractions of olive pomace, olive pomace enriched fish feed and gilthead sea bream (*Sparus aurata*) fed with olive pomace enriched fish feed. *Marine Drugs*, **2013**, 11, 3676-3688 (ISSN: 1660-3397) (Special Issue: "Marine Fatty acids")
- C. Nasopoulou**, V. Gogaki, E. Panagopoulou, C.A. Demopoulos, I. Zabetakis*. Hen egg yolk lipid fractions with antiatherogenic properties. *Animal Science Journal*, **2013**, 84, 264-271. (ISSN: 1525-3163)
- C. Nasopoulou**, T. Smith, M. Detopoulou, C. Tsikrika, L. Papaharisis, D. Barkas, I. Zabetakis*. Structural elucidation of olive pomace fed sea bass (*Dicentrarchus labrax*) polar lipids with cardioprotective activities. *Food Chemistry* **2014**, 145, 1097-1105 (ISSN: 0308-8146)

Επιστημονικές Συναντήσεις (Συνέδρια):

Συμμετοχή σε πολυάριθμα Εθνικά και Διεθνή Συνέδρια είτε ως Προσκεκλημένη Ομιλήτρια είτε με προφορικές παρουσιάσεις ή/και αναρτημένες ανακοινώσεις.