


| | | |
|--|--|---|
| <p>Όνοματεπώνυμο:</p> | <p>Παρασκευή Μητλιάγκα</p> |  |
| <p>Ειδικότητα/Θέση:</p> | <p>Χημικός/ Καθηγήτρια, Τμήμα Χημικών Μηχανικών ΠΔΜ</p> | |
| <p>Σύντομο Βιογραφικό:</p> | <p>Η Παρασκευή Μητλιάγκα είναι μέλος ΔΕΠ του τμήματος Χημικών Μηχανικών της Πολυτεχνικής Σχολής του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας με γνωστικό αντικείμενο: «Χημεία-Βιοχημεία». Αποφοίτησε από το Τμήμα Χημείας της Σχολής Θετικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων το 1989. Το 2007 αναγορεύτηκε διδάκτορας της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων με γνωστικό αντικείμενο τη Βιολογική Χημεία. Υπήρξε μεταδιδακτορική υπότροφος στα εργαστήρια Ανοσολογίας και Βιολογικής Χημείας της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και για τρία έτη στο Department of NeuroOncology του MDA Anderson Cancer Center, University of Texas Medical School, Houston, Texas, USA.</p> <p>Τα ερευνητικά της ενδιαφέροντα εστιάζονται σε: Μόρια και μηχανισμοί που προκαλούν την αυτοάνοση καταστροφή των β-νησιδιοκυττάρων στον Διαβήτη τύπου Ι, Γονιδιακή θεραπεία για την αντιμετώπιση νεοπλασιών γλοιοβλαστώματος, Απόπτωση και μηχανισμοί πρόκλησής της, Αρωματικά φυτά και η χρήση τους στην τεχνολογία τροφίμων και την ιατρική, Επεξεργασία και αξιοποίηση αποβλήτων βιομηχανιών τροφίμων υπό το πλαίσιο της κυκλικής οικονομίας, Βιοαποικοδομήσιμα υλικά, Ανάλυση και ανάδειξη των ποιοτικών χαρακτηριστικών των τροφίμων. Υπολείμματα φυτοφαρμάκων και αφλατοξινών σε τρόφιμα. Απομόνωση, ταυτοποίηση και μελέτη της δράσης βιοενεργών ενώσεων φυσικών εκχυλισμάτων. Αντιοξειδωτικές ενώσεις φυσικών εκχυλισμάτων και η παρουσία τους σε τρόφιμα και υποπροϊόντα τους. Διατροφή. Απορρόπηση υδάτων από βαρέα μέταλλα και φυτοφάρμακα.</p> <p>Το ερευνητικό της έργο αριθμεί 34 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με σύστημα κριτών, 85 ανακοινώσεις/πρακτικά συνεδρίων (με σύστημα κριτών). Οι εργασίες αυτές αριθμούν περισσότερες από 1081 ετεροαναφορές και h index =12 (Scopus).</p> <p>Υπήρξε Προϊσταμένη του Τμήματος ΕΠΕΑΠ του ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας(2006-2010), Διευθύντρια της Σχολής Τεχνολόγων Γεωπονίας του ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας (2010-2012), μέλος του Συμβουλίου του ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας (2012- 2013) . Από το 2013 έως και το Νοέμβριο του 2017 θήτευσε ως Αναπληρώτρια Προέδρου Ακαδημαϊκών Υποθέσεων και Πρόεδρος της ΜΟΔΙΠ του ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας.</p> <p>Υπήρξε μέλος του Συμβουλίου της ΑΔΙΠ από τον Ιούνιο του 2018 μέχρι τον Ιανουάριο του 2020.</p> <p>Διατελεί Διευθύντρια του Διακρατικού ΠΜΣ στον Ποιοτικό Έλεγχο Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Χημικών Μηχανικών) και Πανεπιστημίου Τεχνολογίας Τροφίμων του Ploudiv της Βουλγαρίας και Διευθύντρια του Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων (FOOD.IE LAB) του Τμήματος Χημικών Μηχανικών.</p> | |
| <p>Δημοσιεύσεις 2019-2023 (έως πέντε)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kontogianni, V.G., Kasapidou, E., Mitlianga, P., Mataragas M, Pappa E, Kondyli, E., Bosnea, L. (2022). Production, characteristics and application of whey protein films activated with rosemary and sage extract in preserving soft cheese. LWT, 155, 112996 2. Keramaris, A., Kasapidou, E., Mitlianga, P. (2022). Pontic Greek cuisine: the most common foods, ingredients, and dishes presented in cookbooks and folklore literature. Journal of Ethnic Foods, 2022, 9(1) 3. Eirini S. Papadaki, Dimitrios Palaogiannis, Stavros I. Lalas, Paraskevi Mitlianga and Dimitris P. Makris. Polyphenol Release from Wheat Bran Using Ethanol-Based Organosolv Treatment and Acid/Alkaline Catalysis: Process Modeling Based on Severity and Response Surface Optimization. Antioxidants, 2022, 11(12), 2457. 4. Achillefs Keramaris, Vasileios Papadopoulos, Eleni Kasapidou, Paraskevi Mitlianga. A Comprehensive Analysis on Nutritional and Antioxidant Characteristics of a Traditional Roasted Maize Flour (Furniko) of Pontic Greeks: Comparative Study to Related Flour Products. Plant Foods for Human Nutrition, 2023, 78(2), pp. 476–482 5. Eleni Kasapidou, Zoitsa Basdagianni, Georgios Papatzimos, Vasileios Papadopoulos, Ekaterini Tsiptsis, Irini Neki, Paraskevi – Anastasia Nigianni, Paraskevi Mitlianga. Chemical composition, antioxidant profile and physicochemical properties of commercial non- | |

| | |
|---|--|
| | cocoa and cocoa flavoured plant-based milk alternatives. European Food Research and Technology, 249, pages 3011–3026 (2023). |
| Ερευνητικά Προγράμματα 2019-2023 (έως πέντε) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Επιχειρησιακό πρόγραμμα «Δυτική Μακεδονία» στον Άξονα Προτεραιότητας 1. «Ενίσχυση της έρευνας, της τεχνολογικής ανάπτυξης και της καινοτομίας», που συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και εθνικούς πόρους: ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΑΞΗΣ: Δημιουργία ερευνητικών υποδομών με σκοπό την παραγωγή ποιοτικών και ασφαλών διατροφικά προϊόντων και τροφίμων (2019-2022) 2. Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία 2014-2020», Τίτλος Πράξης: «Νέες τεχνολογίες και καινοτόμες προσεγγίσεις σε σχέση με την Αγροδιατροφή και τον Τουρισμό για την ενίσχυση της περιφερειακής αριστείας στην Δυτική Μακεδονία» (2020-2023) 3. Horizon 2020-PRIMA: Μετατροπή των υποπροϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων σε δευτερεύοντα συστατικά ζωοτροφών μέσω συστημάτων κυκλικής οικονομίας (NEWFEED) (2021-2025) |
| Διακρίσεις: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Έχει τιμηθεί <ul style="list-style-type: none"> • με το δεύτερο βραβείο Παπασταμάτη το 2001, στο Πανελλήνιο Συνέδριο της Ελληνικής Ιατρικής Εταιρείας και με τιμητικό ψήφισμα του Πρυτανικού Συμβουλίου του Παν/μίου Ιωαννίνων την ίδια χρονιά, για την παραπάνω διάκριση της. • με το τρίτο βραβείο επιστημονικού εκθέματος στο 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Δεικτών Καρκίνου και Στοχευμένης Θεραπείας, το 2004. 2. Αξιολογήτρια ερευνητικών προτάσεων: ΓΓΕΤ (ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ), Περιφερειών Ελλάδος (Μέτρο 16), ΙΚΥ. 3. Κριτής σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά. 4. Μέλος της οργανωτικής και επιστημονικής επιτροπής πανελλήνιων και διεθνών Συνεδρίων. |