
ΕΛΕΝΗ ΓΩΓΟΥ, Δρ. ΧΗΜΙΚΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ

ΣΥΝΤΟΜΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Η [Δρ. Ελένη Γώγου](#) είναι Χημικός Μηχανικός ΕΜΠ (2003) εκπόνησε τη διδακτορική της διατριβή με τίτλο «*Ανάπτυξη δεικτών επεξεργασίας για την αξιολόγηση και έλεγχο της διεργασίας υπερυψηλής υδροστατικής πίεσης*» στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ (2010) όπου και εργάστηκε ως μεταδιδακτορική ερευνήτρια έως το 2021. Διετέλεσε Επίκουρη Καθηγήτρια στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, με γνωστικό αντικείμενο στην «Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων» (Μάιος 2021-Ιανουάριος 2023) και συντονίστρια σε Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών με τίτλο «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Από το 2017 είναι μια από τους συνιδρυτές της start-up εταιρείας «[ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ε.Ε.-NFA](#)» με αντικείμενο την παραγωγή φυσικών εκχυλίσματων με υψηλή βιολογική δράση, τα οποία διατείνονται ως φυσικές πρώτες ύλες σε βιομηχανίες τροφίμων και καλλυντικών.

Έχει συνεχές ερευνητικό έργο σε ευρωπαϊκά και ελληνικά χρηματοδοτούμενα ερευνητικά προγράμματα (από το 2003 έως και σήμερα) στα επιστημονικά πεδία της ανάπτυξης καινοτόμων μεθόδων επεξεργασίας τροφίμων για την επιμήκυνση της διάρκειας ζωής τροφίμων και στην ανάπτυξη εργαλείων ελέγχου και επαλήθευσης της αποτελεσματικότητας μεθόδων επεξεργασίας τροφίμων. Η έρευνά της σε πεδία επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων εστιάζει στην ανάπτυξη καινοτόμων, μη θερμικών μεθόδων επεξεργασίας τροφίμων όπως η υπερυψηλή πίεση. Έχει πολυετή έρευνα στη μελέτη εργαλείων έξυπνης συσκευασίας (χρονοθερμοκρασιακοί ολοκληρωτές) και τεχνολογιών ενεργούς συσκευασίας σε τρόφιμα. Έχει πολυετή εμπειρία στην ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων προσδιορισμού της ποιότητας και της εναπομένουσας διάρκειας ζωής τροφίμων σε διάφορα στάδια της ψυκτικής αλυσίδας. Τα τελευταία χρόνια έχει εργαστεί τόσο σε ερευνητικό όσο και σε επαγγελματικό επίπεδο στην ανάπτυξη μεθόδων ανάκτησης βιοδραστικών συστατικών από αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά αλλά και την αξιοποίηση αγροδιατροφικών υποπροϊόντων για την ανάκτηση βιοδραστικών και λειτουργικών συστατικών.

Είναι μέλος της επιτροπής «Science Dissemination & Communication Standing Committee» του European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) και της «Συμμαχίας για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων» στην Ελλάδα. Έχει δημοσιευμένο έργο σε επιστημονικά άρθρα με κρίση (14), κεφάλαια βιβλίων (5) και πρακτικά επιστημονικών συνεδρίων (36) ([SCOPUS](#): 542 citations, *h-index*: 11; [GOOGLE SCHOLAR](#): 812 citations, *h-index*: 13, *i10 index*: 15). Είναι Associate Editor στο επιστημονικό περιοδικό *International Journal of Food Studies*.

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Katsouli, M., Semenoglou, I., Kotsiri, M., Gogou, E., Tsironi, T., Taoukis, P. 2022. Active and Intelligent Packaging for Enhancing Modified Atmospheres and Monitoring Quality and Shelf Life of Packed Gilthead Seabream Fillets at Isothermal and Variable Temperature Conditions. *Foods*, 11 (15), 2245.

Giannakourou M., Gogou E., Taoukis P. 2021. Reaction kinetics in food-processing engineering. In: *Engineering Principles of Unit Operations in Food Processing*, Seid Mahdi Jafari (Ed.), Chapter 16, 443-470, Elsevier, Academic Press/Elsevier Publishing, UK.E.

Xanthakis, E., Gogou, E., Taoukis, P., Ahrné, L. 2018. Effect of microwave assisted blanching on the ascorbic acid oxidase inactivation and vitamin C degradation in frozen mangoes. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 48, 248-257. Citations: 30

Gogou and P. Taoukis. 2015. High-Pressure Process Design and Evaluation. In: C. Tzia and Th. Varzakas (Eds.),

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑ

- «Sustainable optimization of the value chain of added-value fresh and dried berries through the integration of Precision Agriculture management strategies and innovative dehydration and edible coating-FRIETS», Marie Skłodowska-Curie Actions Research and Innovation Staff Exchange, RISE, Project No. 101007783
- A Digital value chain Integration Traceability framework for process industries for Circularity and low Emissions by waste reduction and use of secondary raw material-DigInTraCE», HORIZON-CL4-2022-RESILIENCE-01, Project No. 101091801.
- «Ανάπτυξη και αξιολόγηση προϊόντων εναλλακτικών δομών απο πρωτεΐνες οσπρίων εμπλουτισμένες με αντιοξειδωτικά και αντιμικροβιακά εκχυλίσματα για άτομα με προβλήματα γαστροοισοφαγικά και μάζησης-EUPHORIA», Δράση: Συνέργειες Έρευνας και Καινοτομίας στην Περιφέρεια Αττικής.

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΠΡΟΣΚΕΚΛΗΜΕΝΕΣ ΟΜΙΛΙΕΣ

- «Ανάκτηση βιοδραστικών συστατικών από αγροδιατροφικά υποπροϊόντα για την παραγωγή φυσικών εκχυλισμάτων με υψηλή βιολογική δράση», Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, Λεμέσος, 03/04/2023
- «Νέες τάσεις στην έξυπνη συσκευασία τροφίμων με την αξιοποίηση της τεχνολογίας *Blockchain*». Ημερίδα της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων: "Ο ρόλος της συσκευασίας στην βιώσιμη ανάπτυξη και ασφάλεια τροφίμων", Εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo, 01/10/2022.
- «*Natural herbal extracts: Scientific knowledge transfer to deliver raw materials to the food industry for the development of functional, clean label food products*», FOCUS: Final transnational agri-food conference, 10/12/2019, Πολυτεχνειούπολη Ζωγράφου, Αθήνα