

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΕΠΩΝΥΜΟ : Μπλάνα
ΟΝΟΜΑ : Βασιλική
ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΡΟΣ : Αναστάσιος
ΗΜΕΡΟΜ. ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ : 18 Οκτωβρίου 1983
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ : Τρίπολη, Αρκαδίας
E-mail : yblana@aua.gr

I. ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

31.1.2007 – 14.06.2012 **CRANFIELD UNIVERSITY, UK**
Διδάκτωρ του Τμήματος Cranfield Health στο γνωστικό αντικείμενο Μικροβιολογία Τροφίμων

08.10.2001 - 21.11.2006 **ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ**
Πτυχιούχος (7,29) του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

II. ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ

ΒΛΑΝΑ V. A., 2011. *Quorum Sensing: understanding the role of bacteria in meat spoilage.* PhD Thesis, Cranfield Health, Cranfield University. Supervisors Prof. N. Magan and Prof. G.-J. E. Nychas

ΜΠΛΑΝΑ Β. Α., 2006. *Ταυτοποίηση και τεχνολογικές ιδιότητες εντερόκοκκων απομονωθέντων από ζυμωμένα αλλαντικά. Πτυχιακή Μελέτη,* Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών. *Επιβλέπων Καθ. Ελ. Χ. Δροσινός*

III. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

ΑΓΓΛΙΚΑ Certificate of Competency in English, University of Michigan (1997)
First Certificate in English, University of Cambridge (1997)

IV. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

01.11.06 – σήμερα **ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ**
Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
Επιστημονικός συνεργάτης - Συμμετοχή σε εθνικά και ευρωπαϊκά ερευνητικά και εκπαιδευτικά προγράμματα του Πανεπιστημίου

- *Προσδιορισμός της ποιότητας του κρέατος μέσω ευφυούς συστήματος βασισμένο σε πολλαπλούς αισθητήρες – iMeatSense, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας τροφίμων, Επιστημονικός υπεύθυνος Καθ. Γ.Ι. Νυχάς*

- **Σχεδιασμός και ανάπτυξη καινοτόμων εργαλείων για την ανίχνευση ωχρατοξιγόνων μυκήτων σε οينوποιήσιμα και επιτραπέζια σταφύλια – FungalPrognosis**, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας τροφίμων, *Επιστημονικός υπεύθυνος* Επικ. Καθ. Ε. Ζ. Πανάγου
- **Βιολογική ολιστική προσέγγιση της δυναμικής μορφής επιβίωσης παθογόνων βακτηριακών σχηματισμών - BIOYMENIA**, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας τροφίμων, *Επιστημονικός υπεύθυνος* Καθ. Γ.Ι. Νυχάς
- **Ανάπτυξη, μαθηματική περιγραφή και άριστος σχεδιασμός καινοτόμων μη θερμικών τεχνολογιών για την επεξεργασία, συσκευασία, διακίνηση και αποθήκευση τροφίμων βελτιωμένης ποιότητας και ασφάλειας - DeMMoNFoQus**, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας τροφίμων, *Επιστημονικός υπεύθυνος* Επικ. Καθ. Ε. Ζ. Πανάγου
- **Ολοκληρωμένη προσέγγιση για την ενίσχυση της ποιότητας και της ασφάλειας των έτοιμων προς κατανάλωση νωπών προϊόντων. QUAFETY**, Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, *Επιστημονικός υπεύθυνος* Καθ. Ελ. Δροσινός
- **Ζύμωση επιτραπέζιας ελιάς με επιλεγμένα στελέχη οξυγαλακτικών βακτηρίων με προβιοτικές ιδιότητες. PROBIOLIVES**, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας τροφίμων, *Επιστημονικός υπεύθυνος* Επικ. Καθ. Ε. Ζ. Πανάγου
- **Scientific sYnergisM of nano-Bio-Info-cOgni Science for an Integrated system to monitor meat quality and Safety during production, storage, and distribution in the European Union. SYMBIOSIS-EU**, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας τροφίμων, *Επιστημονικός υπεύθυνος* Καθ. Γ.Ι. Νυχάς
- **Έλεγχος της ασφάλειας του βοδινού κρέατος. PROSAFEBEEF**, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας τροφίμων, *Επιστημονικός υπεύθυνος* Καθ. Γ.Ι. Νυχάς
- **Παραδοσιακά ευρωπαϊκά τρόφιμα. TRUEFOOD**, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας τροφίμων, *Επιστημονικός υπεύθυνος* Καθ. Γ.Ι. Νυχάς
- **Ταξιδεύω στον κόσμο των τροφίμων και μαθαίνω να τρέφομαι σωστά**, Εργαστήριο Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων, Μονάδα Διατροφής Ανθρώπου, *Επιστημονικός υπεύθυνος* Επικ. Καθ. Μ. Καψοκεφάλου

08.09.08 – 08.01.09 UNIVERSITY OF GUELPH, Ontario, Canada

Department of Food Science

Canadian Research Institute of Food Safety

Επιστημονικό προσωπικό – Εκπαίδευση στη χρήση βιαισθητήρων και αναλυτικών μεθόδων στην ανίχνευση μορίων-σημάτων επικοινωνίας μικροοργανισμών, Επιστημονικός υπεύθυνος Prof. Mansel Griffiths

01.06.06 – 31.08.06 ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών

Πρακτική Άσκηση - Συμμετοχή στα ερευνητικά προγράμματα του Πανεπιστημίου, *Επιστημονικός υπεύθυνος* Καθ. Ελ. Δροσινός

01.07.05 – 31.08.05 «ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε.» ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου

Πρακτική Άσκηση - Εκπαίδευση και συμμετοχή σε προγράμματα της επιχείρησης, *Υπεύθυνος* Δημήτριος Αλεξανδράκης

VI. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Εκπαιδευτική δραστηριότητα στο *Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων* του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, του Γεωπονικού Πανεπιστήμιο Αθηνών, από **11.2006 έως σήμερα**.

- Συμμετοχή στη διδασκαλία των εργαστηριακών ασκήσεων του μαθήματος «Μικροβιολογία Τροφίμων Ι» του 7^{ου} Εξαμήνου
- Συμμετοχή στη διδασκαλία του μαθήματος «Μικροβιολογία Τροφίμων ΙΙ» του 8^{ου} Εξαμήνου, διάλεξη με θέμα «Επικοινωνία Μικροοργανισμών – Συστήματα – Μέθοδοι Ανίχνευσης»
- Συμμετοχή στη διδασκαλία των εργαστηριακών ασκήσεων του μαθήματος «Μικροβιολογία Τροφίμων ΙΙ» του 8^{ου} Εξαμήνου
- Συμμετοχή στη διδασκαλία του μαθήματος «Μικροβιολογία Τροφίμων» στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου», διάλεξη με θέμα «Επικοινωνία Μικροοργανισμών – Αίσθηση Απαρτίας»

VII. ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ

ΔΡΑΚΟΤΗ ΧΡΥΣΟΥΛΑ (2013). Μελέτη ανάπτυξης των βακτηρίων *Pseudomonas putida* και *Serratia liquefaciens* παρουσία εκχυλίσματος μορίων-σημάτων επικοινωνίας του στελέχους *Hafnia alvei* 718.

ΠΟΛΥΜΕΝΕΑΣ ΝΑΠΟΛΕΩΝ (2012). Μικροβιολογικές και φυσικοχημικές μεταβολές πράσινου ελαιοκάρπου Ισπανικού τύπου κατά τη συντήρησή του σε εύκαμπτες πλαστικές μεμβράνες σε διαφορετικές θερμοκρασίες.

ΨΥΛΟΓΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ (2011). QUORUM SENSING – Το φαινόμενο της διακυτταρικής επικοινωνίας στη μικροβιολογία τροφίμων, στους μικροοργανισμούς *Pseudomonas fluorescens* και *Serratia marcescens*.

ΓΚΙΚΑ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ (2010). Επίδραση της παρουσίας μορίων-σημάτων επικοινωνίας μικροβιακής προέλευσης στην ανάπτυξη αλλοιογόνων μικροοργανισμών.

VIII. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ-ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ

A. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΣΗ

1. **Blana V. A.**, Nychas G.-J. E. (2013). Presence of quorum sensing signal molecules in minced beef stored under various temperature and packaging conditions. *International Journal of Food Microbiology*, submitted manuscript
2. **Blana V. A.**, Grounta A., Tassou Ch. C., Nychas G.-J. E. and Panagou E. Z. (2013). Inoculated fermentation of green olives with potential probiotic *Lactobacillus pentosus* and *Lactobacillus plantarum* starter cultures isolated from industrially fermented olives. *Food Microbiology*, submitted manuscript
3. Vergara J. V., **Blana V. A.**, Mallouchos A., Stamatiou A. and Panagou E. Z. (2013). Evaluating the efficacy of brine acidification as implemented by the Greek table olive industry on the fermentation profile of Conservolea green olives. *LWT – Food Science and Technology*, 53: 113-119
4. Argyri A. A., Doulgeraki A. I., **Blana V. A.**, Panagou E. Z., Nychas G.-J. E. (2011). Potential of a simple HPLC-based approach for the identification of the spoilage

status of minced beef stored at various temperatures and packaging systems. *International Journal of Food Microbiology*, 150: 25-33

5. **Blana V. A.**, Doulgeraki A. I. and Nychas G-J. E. (2011). Autoinducer-2-like activity in lactic acid bacteria isolated from minced beef packaged under modified atmospheres. *Journal of Food Protection*, 74: 631–635
6. Paramithiotis S., Kagkli D-M., **Blana V. A.**, Nychas G-J. E. and Drosinos E. H. (2008). Identification and Characterization of *Enterococcus* spp. in Greek Spontaneous Sausage Fermentation. *Journal of Food Protection*, 71: 1244-1247

B. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ/ ΑΝΗΡΤΗΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

Δεκαεπτά (17) παρουσιάσεις και ισάριθμες ανηρτημένες εργασίες σε διεθνή και εθνικά συνέδρια

ΙΧ. ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ- ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

1. **Workshop** on “Next Generation Sequencing technologies and Informatics tools for studying Marine Biodiversity and Adaptation”, Institute of Marine Biology, Biotechnology and Aquaculture, HCMR, Heraklion, 1 – 3 October 2012, Crete, Greece
2. 2nd **LC/MS/MS User Meeting** της Thermo Scientific, 21 Μαΐου 2008, Αθήνα, Ελλάδα
3. Σεμινάριο σχετικά με “**Optical Emission Spectroscopy-Metal Analyzers (OES), X-Ray Fluorescence (XRF), X-RAY Diffraction (XRD) Techniques**” της Thermo Electron Corporation, 8 Οκτωβρίου 2007, Αθήνα, Ελλάδα
4. Επιμορφωτικό σεμινάριο σχετικά με «**Τον μικροβιακό έλεγχο και την σταθεροποιητική διήθηση των ποτών**» της MILLIPORE/ ΜΑΛΒΑ, 3 Οκτωβρίου 2006, Αθήνα, Ελλάδα
5. Επιμορφωτικό σεμινάριο με θέμα “**Hygiene and Safety of Foods – HACCP and Legislation**”, Μάρτιος 2006, Αθήνα, Ελλάδα

Χ. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ

- **Μπλάνα Β. Α.** και Νυχάς Γ.-Ι. Ε. «Η παρουσία του φαινομένου της αίσθησης απαρτίας (quorum sensing) σε προϊόντα βόειου κρέατος». 2^{ος} Διεθνής Διαγωνισμός Ερευνητικών Εργασιών σε θέματα: «Α/ Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων – Ασφάλειας Τροφίμων, Β/ Επιστήμης Διατροφής – Διατροφής και Υγείας» του Ιδρύματος ΑΡΙΣΤΕΙΔΗΣ ΔΑΣΚΑΛΟΠΟΥΛΟΣ, 9 Απριλίου 2009, Αθήνα, Ελλάδα