Βιογραφικό σημείωμα

Όνομα	**Μαγδαληνή Α. Χατζηκαμάρη**
Τίτλος	**Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό (Ε.ΔΙ.Π), M.Sc., Ph.D.**
Γνωστικό αντικείμενο	**Μικροβιολογία Τροφίμων**
Ταχυδρομική διεύθυνση:	**Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Α.Π.Θ., Τ.Θ. 256 Πανεπιστημιούπολη, 541 24 Θεσσαλονίκη.**
Τηλ:	**2310 991679**
e-mail:	magdah@agro.auth.gr

Σπουδές:

1. Πτυχίο Γεωπονίας, Α.Π.Θ., Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, 1991.
   Διατριβή: Βιοχημικές δραστηριότητες στελεχών Bacillus licheniformis που απομονώθηκαν από flat-sour εβαπορέ.
2. Μεταπτυχιακό Δίπλωμα (M.Sc.), Α.Π.Θ., Γεωπονική Σχολή, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, 1998.
   Διατριβή: Μεταβολή της μικροχλωρίδας, κατά την παρασκευή και διατήρηση του Ελληνικού παραδοσιακού τυριού «Ανεβατό» από κατσικίσιο γάλα
3. Διδακτορικό Δίπλωμα (Ph.D.), Α.Π.Θ., Γεωπονική Σχολή, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, 2009.
   Διατριβή: Μικροβιολογικές και βιοχημικές μεταβολές κατά τη ζύμωση της παραδοσιακής ρεβιθομαγιάς που χρησιμοποιείται για την παρασκευή ρεβιθένιου ψωμιού (εφτάζυμο)

Απασχόληση:

1988 Ομοσπονδία Γεωργικών Συνεταιρισμών Θεσσαλονίκης, Γέφυρα Θεσσαλονίκης

-Εκτιμήτρια στην παραλαβή της βιομηχανικής τομάτας (1/8 έως 31/8/1998)

1991 Ελληνική Βιομηχανία Κονσερβοποιήσεως (Ε.ΒΙ.ΚΟΝ.), Αλεξάνδρεια Ημαθίας
-Θέση Ελεγκτού Παραγωγής στην παραγωγή κονσερβοποιημένου ροδάκινου. (20/7 έως 10/9/1991)

1995 Βιομηχανία Γάλακτος NESTLE ΕΛΛΑΣ Α.Ε. , Πλατύ Ημαθίας
-Τμήμα Διασφάλισης Ποιότητας. (18/7 έως 15/9/1995)

1991-1996: Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων του τμήματος Γεωπονίας Α.Π.Θ. με συμβάσεις εργασίας ιδιωτικού δικαίου ορισμένου χρόνου, απασχολούμενη σε ερευνητικά προγράμματα (συν. 1)

1996 Κατάταξη σε προσωρινή θέση, ειδικότητας Πτυχιούχου ΑΕΙ (ΠΕ κατηγορίας) με σχέση εργασίας ιδιωτικού δικαίου αορίστου χρόνου, στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, ΑΠΘ.

2000 Κατάταξη σε οργανική θέση ειδικότητας Πτυχιούχου ΑΕΙ (ΠΕ κατηγορίας) στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, ΑΠΘ.

2000 Ένταξη στο Ειδικό και Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό (ΕΕΔΙΠ-ΙΙ) στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, ΑΠΘ.

Διδακτική εμπειρία:

Προπτυχιακά μαθήματα (συνδιδασκαλία), Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

- Μοριακή Βιολογία στην Επιστήμη Τροφίμων N314Y (2016 - σήμερα) Θεωρία
- Γενική Μικροβιολογία N024E (2015 – σήμερα) Θεωρία
- Τεχνολογία Γάλακτος N319E (2015-σήμερα) Θεωρία και εργαστήριο
- Τεχνολογία προϊόντων γάλακτος N316E (2015-σήμερα) Θεωρία και εργαστήριο
- Εργαστηριακές Ασκήσεις Γενικής Μικροβιολογίας N302Y (2015-σήμερα) Εργαστήριο
- Εργαστηριακές Ασκήσεις Οινολογίας και Οινοπνευματωδών ποτών N315Y (2015 – σήμερα) Εργαστήριο

Μαθήματα Παλαιού προγράμματος σπουδών

- Μικροβιολογία Γάλακτος 512Y (2001-2014) Θεωρία και εργαστήριο
- Υγιεινή Γεωργικών Βιομηχανιών 520E (2001-2014) Θεωρία και εργαστήριο
- Υγιεινή και Τοξικολογία Τροφίμων 515Y (2001-2014) Θεωρία και εργαστήριο

Μεταπτυχιακά μαθήματα (συνδιδασκαλία), Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος

- Μικροβιολογία οίνου. Ζυμώσεις Ασθένειες Οίνου ΟΑΝ 706
- Μικροβιολογία Τροφίμων ΝΤΠ 101

Διαλέξεις σε προγράμματα δια βίου μάθησης (Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων)

- Σεμινάρια θεωρητικής και πρακτικής τυροκομίας
- Σεμινάρια σύγχρονης οινοτεχνίας, θεωρητικής και πρακτικής αποσταγματοποιίας και παραδοσιακών αποσταγμάτων και κατάρτισης στην γευσιγνωσία.

Ερευνητικά ενδιαφέροντα:

- Μελέτη μικροχλωρίδας ζυμούμενων παραδοσιακών προϊόντων (τυριών, προζυμιών, φυτικών υλικών και οίνου).
- Βιοχημικές δραστηριότητες των οξυγαλακτικών βακτηρίων και ζυμών
- Προβιοτικές και τεχνολογικές ιδιότητες οξυγαλακτικών βακτηρίων.
- Ταυτοποίηση μικροοργανισμών με σύγχρονες τεχνικές (SDS-PAGE, RAPD-PCR, κ.α.)
- Αντιμικροβιακές δράσεις φυσικών συστατικών

Μετεκπαίδευση:

12 έως 16/5/1997: INRA, Station de Recherches en Technologie et Analyses Laitiers S.R.T.A.L., Poligny, France. Εκμάθηση της RAPD-PCR και χρήση της στην ταυτοποίηση μικροοργανισμών.

Παρακολούθηση επιμορφωτικών σεμιναρίων :

1991: Συστήματα αυτόματου ελέγχου παραγωγικών διεργασιών (89 ώρες)
Διοργάνωση : Ερευνητικό Ινστιτούτο Τεχνικής Χημικών Διεργασιών (1991)

1992: Η χρήση της πληροφορικής στη λήψη αποφάσεων (200 ώρες)
Διοργάνωση : Ελληνική Εταιρεία Επιχειρησιακών Ερευνών

1992: Οι οξυγαλακτικές καλλιέργειες στη βιομηχανία γάλακτος (2 ημέρες)
Διοργάνωση : Εθνική Επιτροπή Γάλακτος

1992: Σύγχρονες εξελίξεις στη βιομηχανία τροφίμων (212 ώρες)
Διοργάνωση : Ελληνικό Κέντρο Παραγωγικότητας

1993: Υγιεινή στη βιομηχανία τροφίμων ποτών (120 ώρες)
Διοργάνωση : Σύνδεσμος Βιομηχανιών Βορείου Ελλάδας

1993: Διαδικασίες ποιοτικού ελέγχου-ISO 9000 (120 ώρες)
Διοργάνωση : Σύνδεσμος Εξαγωγέων Βορείου Ελλάδας

Δημοσιευμένο έργο:

515 ετεροαναφορές με δείκτη h=14. (Scopus, Author ID: 6507583020, Μάιος 2023)

I. Δημοσιεύσεις σε περιοδικά με κριτές:

1. **Hatzikamari, M., Litopoulou-Tzanetaki, E.** and **Tzanetakis, N. (1999).** Microbiological characteristics of Anevato: a traditional Greek cheese. *Journal of Applied Microbiology* 87: 595-601.

2. **Xanthopoulos, V., Hatzikamari, M., Adamidis, T., Tsakalidou, E., Tzanetakis, N. and Litopoulou-Tzanetaki, E. (2000**) Heterogeneity of *Lactobacillus plantarum* isolates from Feta cheese throughout ripening. *Journal of Applied Microbiology* 88: 1056-1064 .
3. **Mama, V., Hatzikamari, M., Lomardi, A., Tzanetakis, N. and Litopoulou-Tzanetaki, E. (2002).** *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* heterogeneity: the diversity among strains isolated from traditional Greek cheeses. *Italian Journal of Food Science.* 14: 351-362.
4. **Ambadoyiannis, G., Hatzikamari, M., Litopoulou-Tzanetaki, E. and Tzanetakis, N. (2004**) Probiotic and technological properties of enterococci isolates from infants and feces. *Food Biotechnology*, 18: 307-325.
5. **Kalavrouzioti, I. Hatzikamari, M., Litopoulou-Tzanetaki, E. and Tzanetakis, N. (2005)** Production of hard cheese from caprine milk by the use of two types of probiotic cultures as adjuncts. *International Journal of Dairy Technology*, 58: 30-38.
6. **Hatzikamari, M., Kyriakides, D.A., Tzanetakis, N., Biliaderis, C.G. and Litopoulou-Tzanetaki, E. (2007)** Biochemical changes during a submerged chickpea fermentation used as a leavening agent for bread production. *European Food Research and Technology,* 224,715-723.
7. **Hatzikamari, M., Yiangou, M., Tzanetakis, N. and Litopoulou-Tzanetaki, E. (2007)** Changes in numbers and kinds of bacteria during a chickpea submerged fermentation used as a leavening agent for bread production *International Journal of Food Microbiology,* 116:37-43.
8. **Siafaras, G., Hatzikamari, M., Litopoulou-Tzanetaki, E. and Tzanetakis, N**. (2008) Antibacterial activities of the surface microflora of Kefalograviera cheese. *Food Control* 19:898-905
9. **Voulgari, K., Hatzikamari, M., Delepoglou, A., Georkakopoulos, P., Litopoulou-Tzanetaki, E. and Tzanetakis N. (2010)** Antifungal activity of non-starter lactic acid bacteria isolates from dairy products. *Food Control*, 21:136-142.
10. **Pavlidou, S., Bozoudi, D., Hatzikamari, M., Tzanetakis, N., and Litopoulou-Tzanetaki, E. (2011)** Differentiation of Lactococci from 2 Greek Cheeses with Protected Designation of Origin by Phenotypic Criteria and RAPD-PCR. *Journal of Food Science*, 76:175-183
11. **Floros, G., Hatzikamari, M., Litopoulou-Tzanetaki, E. and Tzanetakis, N. (2012)** Probiotic and technological properties of facultatively heterofermentative lactobacilli from Greek traditional cheeses. *Food Biotechnology*, 26:85-105.
12. P**apanikolaou, Z., Hatzikamari, M, Georgakopoulos, P., Yiangou, M, Litopoulou-Tzanetaki, E. and Tzanetakis, N. (2012)** Selection of Dominant NSLAB from a Mature Traditional Cheese According to their Technological Properties and Probiotic Potential. *Journal of Food Science*, 77:298-306
13. **Papatsaroucha, E., Pavlidou, S., Hatzikamari, M., Lazaridou, A., Torriani, S., Gerasopoulos, D., and Evanthia Litopoulou – Tzanetaki. (2012)** Preservation of pears in water in the presence of *Sinapis arvensis* seeds: A Greek tradition. *International Journal of Food Microbiology,*159:254-262

14. **Bozoudi, D., Kotzamanidis, Ch., Hatzikamari, M., Tzanetakis, N., Menexes, G. and Litopoulou-Tzanetaki, E. (2015)** A comparison for acid production, proteolysis, autolysis and inhibitory properties of lactic acid bacteria from fresh and mature Feta PDO Greek cheese, made at three different mountainous areas. *International Journal of Food Microbiology,*200: 87-96
15. **Tsafrakidou, P., Bozoudi, D., Pavlidou, S., Kotzamanidis, Ch., Hatzikamari, M.,Zdragas, A. and Litopoulou-Tzanetaki, E. (2016)** Technological, phenotypic and genotypic characterization of lactobacilli from Graviera Kritis PDO Greek cheese manufactured at two traditional dairies. *LWT-Food Science and Technology* 68:681-189
16. **Bozoudi, D., Kondyli., E., Claps., S., Hatzikamari, M., Michaelidou, A., Biliaderis, C. and Litopoulou-Tzanetaki, E.** (2018) Compositional characteristics and volatile organic compounds of traditional PDO Feta cheese made in two different mountainous areas of Greece. *International Journal of Dairy Technology*, 71:1-10.
17. **Dimopoulou, M., Hatzikamari, M., Masneuf-Pomarede, I. and Albertin, W**. (2019) Sulfur dioxide response of *Brettanomyces bruxellensis* strains isolated from Greek wine. *Food Microbiology* 78:155-163
18. **Vasilaki, A., Chatzikamari, M., Stagos Gewrgiadis, A., Goula, A. and Ioannis Mourtzinos** (2019) A natural approach in food preservation: Propolis extract as sorbate alternative in non-carbonated beverage. *Food Chemistry*, 298. 125080
19. **Nanis I, Hatzikamari M, Katharopoulos E, Boukouvala E,Ekateriniadou L, Litopoulou-Tzanetaki E, Gerasopoulos D** (2020) Microbiological and physicochemical changes during fermentation of solid residue of olive mill wastewaters: exploitation towards the production of an olive paste–type product. *LWT-Food Sci Technol* 117:108671. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108671
20. **Dimitrellou, D.; Kandylis, P.; Kokkinomagoulos, E.; Hatzikamari, M.; Bekatorou,** (2020) A. Emmer-based beverage fortified with fruit juices. *Appl. Sci.* 2021, 11, 3116.
21. **Stagkos-Georgiadis, A., Masoura, M., Hatzikamari, M., Mourtzinos, I., and Gkatzionis, K.** (2021). Synergistic antifungal activity and substitution of sorbate with cyclodextrin-based aqueous extracts of propolis bioactives. *J. Food Process. Preserv*. 45:e15145. doi: 10.1111/jfpp.15145
22. **Tsitlakidou P, Papachristoforou A, Tasopoulos N, Matzara A., Hatzikamari M., Karamanoli A., Mourtzinos I.** (2021) Sensory analysis, volatile profiles and antimicrobial properties of Origanum vulgare L. essential oils. *Flavour Fragr J.* 37:43- 51
23. **Rizou, E.; Kalogiouri, N.; Bisba, M.; Papadimittriou, A.; Kyrila, G.; Lazou, A.; Stefanos, A.; Hatzikamari, M.; Mourtzinos, I.** (2022) Amelioration of growth, nutritional value, and microbial load of *Tenebrio molitor* (Coleoptera: Tenebrionidae) through probiotic supplemented feed. *Eur. Food Res. Technol*. 2022, 248, 727–739.
24. **Mygdalia, A.S.; Nouska, C.; Hatzikamari, M.; Biliaderis, C.G.; Lazaridou, A.** (2022) A sourdough process based on fermented chickpea extract as leavening and

anti-staling agent for improving the quality of gluten-free breads. *Food Res. Int*. 2022, 159, 111593

25. **Christaki, S., Moschakis, T., Hatzikamari, M., Mourtzinos, I.** (2022). Nanoemulsions of oregano essential oil and green extracts: Characterization and application in whey cheese. *Food Control*, 141, 109190. doi: https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109190
26. **Gidari-Gounaridou C, Nouska C, Hatzikamari M, Kotsiou K, Biliaderis G.C, and Lazaridou A.** (2023) Impact of a dry sourdough based on fermented chickpea extract on quality characteristics and shelf life of gluten-free bread. Food Bioscience. Accepted for publication.

II. Κεφάλαια σε ξενόγλωσσα βιβλία

Skendi, A., Hatzikamari, M., Papageorgiou, M. (2023). Eftazymo: A Traditional Greek Bread Leavened with Fermented Chickpeas. In: Garcia-Vaquero, M., Pastor, K., Orhun, G.E., McElhatton, A., Rocha, J.M.F. (eds) Traditional European Breads. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-23352-4_7

III. Προφορικές παρουσιάσεις σε συνέδρια

1. Βασιλάκη, Α., Χατζηκαμάρη Μ., Στάγκος-Γεωργιάδης Α., Μουρτζίνος, Ι. 2018. Αξιοποίηση φυσικών προϊόντων στη βιομηχανία τροφίμων. 1ο Πανελλήνιο Φοιτητικό Συνέδριο Γεωπονικών Επιστημών, 10-11 Νοεμβρίου 2018, Θεσσαλονίκη.
2. Βασιλάκη, Α., Χατζηκαμάρη Μ., Στάγκος-Γεωργιάδης Α., Μουρτζίνος, Ι. 2018. Αξιοποίηση φυσικών προϊόντων ως συστατικά τροφίμων. 2018. 2ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ, 2-3 Νοεμβρίου 2018, Θεσσαλονίκη
3. Dimopoulou M *, Hatzikamari M, Albertin W, Soufleros E.H , Biliaderis **C.G.** (2018) The origin of *Brettanomyces bruxellensis* in greek wine. "Vine, Wine,Food and Health" International symposium of Unesco in Crete, 22-26 May, 2018.
4. M. Hatzikamari, V. Xanthopoulos, N. Tzanetakis, E. Litopoulou-Tzanetaki. Microbiological characteristics of Anevato, a traditional Greek cheese. (2005) 7éme Colloque international sur les fromages d'Alpage, sur le thème general : Conditions de Production et Caractéristiques des Fromages en Montagne, 23-24 Septembre 2005, Vallée de Joux, Suisse

IV. Ανακοινώσεις σε συνέδρια

1. **Bozoudi, D., Hatzikamari, M., Tzanetakis, N., Menexes, G., Kotzamanidis, C., Litopoulou-Tzanetaki, E.** (2014) "A comparison for acid production, proteolysis, autolysis and inhibitory properties of lactic acid bacteria from fresh and mature

Feta PDO Greek cheese, made at three different mountainous areas". Rennes, France, Le Lait vecteur de development, 21-23 May 2014

2. **Mama, V., Hatzikamari, M., Tzanetakis, N. and Litopoulou-Tzanetaki, E.** (2001) Poster. *Lactobacillus paracasei subsp. paracasei* heterogeneity: the diversity among strains isolated from traditional greek cheeses. Congress Organized by Agricultural University of Athens : ECCO XX, Heraklion, Crete.
3. **Tzanetakis, N. et Hatzikamari M**. (1994) Poster. "La flore lactique superficielle du fromage Feta". Colloque de Societe Francaise de Microbiologie: Gestions des populations microbiennes dans les industries agro-alimentaires, Dijon, FRANCE.
4. **Tzanetakis, N., Xanthopoulos, V. and Hatzikamari, M**. (1994). Poster. "Lactobacillus plantarum: Technological, physiological and biochemical properties of isolates from greek traditional dairy products". Symposium, Lactic 94, Caen,Normandie.

V. Εργασίες σε πρακτικά συνεδρίων

1. **Hatzikamari, M., Litopoulou-Tzanetaki, E. and Tzanetakis, N**. (1995) Microbiology of "Anevato" a traditional Greek cheese. 1st meeting (Thien, Italy 10-11 May) and 3rd meeting (Thessaloniki, Greece 10-12 October) of the "Microbial Ecosystem" working group of FLORA-COST '95, AIR-CA.
2. **Tzanetakis, N., Hatzikamari, M. and Litopoulou-Tzanetaki, E**. (1996). Yeasts of the surface microflora of Feta , a traditional Greek cheese. Symposium: "Yeasts in the Dairy Industry: Positive and negatives aspects", organised by Group F47, FIL-IDF, Copenhagen, 2-3 September, 1996.

Ξένες γλώσσες:

- Αγγλικά (Proficiency of International College of London)
- Ιταλικά (Diploma dell' Istituto Italiano di Cultura, Salonicco)
- Γαλλικά (κατά τη μαθητεία μου στο γυμνάσιο και λύκειο)