

## Βιογραφικό Σημείωμα



### Σαμολαδά Μαρία

Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό - ΕΔΙΠ  
Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων,  
Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και  
Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο  
Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη 54124  
Τηλ. 2310 991677  
e-mail samolada@agro.auth.gr

### Σπουδές

1981 Πτυχίο Γεωπονικής Σχολής Α.Π.Θ. κατεύθυνσης Γεωργικών Βιομηχανιών και Τεχνολογίας Τροφίμων.

### Παιδαγωγική κατάρτιση

1996 Πτυχίο Παιδαγωγικών Σπουδών Σ.Ε.Λ.Ε.Τ.Ε./ΠΑ.ΤΕ.Σ. (Σχολή Εκπαιδευτικών Λειτουργιών Επαγγελματικής και Τεχνικής Εκπαίδευσης / Παιδαγωγική Τεχνική Σχολή).

### Επαγγελματική απασχόληση

- 2000 Ειδικό Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό-ΕΕΔΙΠ ΙΙ, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή Α.Π.Θ.
- 1995 Κατάταξη σε θέση μόνιμου υπαλλήλου του Α.Π.Θ. (ΠΕ Γεωπόνος). Απόσπαση (1995-97) στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.
- 1987 Γεωπόνος (ΠΕ) σε προσωρινή θέση ιδιωτικού δικαίου αορίστου χρόνου στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.
- Συμμετοχή στη διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων σε προπτυχιακά μαθήματα.
  - Συμμετοχή σε ερευνητικές εργασίες και εκπόνηση διατριβών.
  - Χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις γάλακτος και προϊόντων του.
- 1985 Γεωπόνος Προγράμματος Βελτίωσης Ποιότητας Γάλακτος-ΠΒΠΓ χρηματοδοτούμενο από ΕΟΚ και Υπουργείο Γεωργίας, στο Εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Γεωπονικής Σχολής Α.Π.Θ.
- Εποπτεία και υποβοήθηση των εργαστηρίων των Βιομηχανιών - Βιοτεχνιών γάλακτος Β. Ελλάδος και Θράκης.
  - Οργάνωση συστήματος ελέγχου της ποιότητας του γάλακτος.
  - Διενέργεια πρακτικών τεχνικού ελέγχου σε επιδοτούμενους φορείς από αντίστοιχους κανονισμούς ΕΟΚ.
  - Συνεργασία με Διευθύνσεις Γεωργίας και φορείς γάλακτος.

- 1984 Γεωπόνος Ποιοτικού Ελέγχου, Εταιρεία Εξαγωγής και Αξιοποίησης Γεωργικών Προϊόντων Α.Ε., ΑΓΡΕΞ Βέροιας
- 1982-83 Απασχολούμενη σε προγράμματα έρευνας του Υπουργείου Γεωργίας, στο Εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος Γεωπονικής Σχολής Α.Π.Θ.

### **Διδακτική και εργαστηριακή εμπειρία**

1. Διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων των προπτυχιακών μαθημάτων  
*N301Y Χημεία Τροφίμων II (2014-σήμερα )*  
*N302Y Εργαστηριακές Ασκήσεις Γενικής Μικροβιολογίας (2013-σήμερα, συνδ.)*  
*N307Y Μικροβιολογία Τροφίμων (2006- σήμερα)*  
*N310Y Φυσικοχημεία Τροφίμων (2003-σήμερα)*  
*020E Γενική Μικροβιολογία, Μάθημα κορμού (199 -2012)*  
*502Y Βιοχημεία Τροφίμων (2006-2013)*  
*543Y Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων (2000)*  
*507Y Τεχνολογία Κρέατος, Ιχθυηρών, Αυγών (2000)*  
*541Y Οινολογία και Οινοπνευματώδη Ποτά (1999, συνδ.)*  
*512Y Μικροβιολογία Γάλακτος (1988-1993, 1995, συνδ.)*  
*515Y Υγιεινή Τροφίμων και Τοξικολογία (1988-1989, συνδ.)*  
*213Y Γαλακτοκομία Τομέα Ζωικής Παραγωγής (1987-1991, 95, 98)*
2. Εκπαιδύτρια σε εκπαιδευτικά προγράμματα γαλακτοπαραγωγών, (1987-91, 50 ώρες) στα ΚΕΓΕ Θεσσαλονίκης.
3. Συμμετοχή σε επιμορφωτικά σεμινάρια για το τεχνικό προσωπικό μονάδων επεξεργασίας γάλακτος (πρόγραμμα ΠΒΠΓ 1985-1987).

### **Διδακτικές Εργαστηριακές Σημειώσεις**

1. Εργαστηριακές Ασκήσεις Ανάλυσης Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Μουρτζίνος Ι., Σαμολαδά Μ., Θεσσαλονίκη 2016.
2. Εργαστηριακές Ασκήσεις Γενικής Μικροβιολογίας, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Κουτσομανής Κ., Σαμολαδά Μ., Θεσσαλονίκη 2010.
3. Εργαστηριακές σημειώσεις Γαλακτοκομίας Τομέα Ζωικής Παραγωγής, Εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος Γεωπονικής Σχολής, Θεσσαλονίκη 1987, ανατύπωση 1995.

### **Μελέτες** (Συμμετοχή σε Ομάδα Εργασίας-Ανάθεση του Υπουργείου Γεωργίας)

1. Μελέτη της ποιότητας αιγοπρόβειου γάλακτος στην Θεσσαλία και Κ. Μακεδονία (στα πλαίσια πρότασης για νέο κανονισμό αιγοπρόβειου γάλακτος), Εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος, Θεσσαλονίκη 1992.
2. Πρόταση Κανονισμού Ελέγχου Ποιότητας αγελαδινού και αιγοπρόβειου γάλακτος για την Ελλάδα, Εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος, Γεωπονική Σχολή, Θεσσαλονίκη 1991.
3. Τεχνική μελέτη εγκατάστασης και λειτουργίας Διεπαγγελματικών Εργαστηρίων Γάλακτος Μακεδονίας και Θράκης, Εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος Γεωπονικής Σχολής, Θεσσαλονίκη 1990.

### **Δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά με κριτές**

1. Moatsou, G., Hatzinaki, Samolada, M., and Anifantakis, E. (2005). Major whey proteins in ovine and caprine acid wheys from indigenous Greek breeds. *International Dairy Journal*, 15, 123-131.
2. Moatsou, G., Samolada, M., Katsaveki, A. and Anifantakis, E. (2004). Casein fraction of ovine milk from indigenous Greek breeds. *Lait* 84, 285-296.
3. Moatsou, G., Samolada, M., Panagiotou and Anifantakis, E. (2004). Casein fraction of bulk milks from different caprine breeds. *Food Chemistry* 87, 75-81.
4. Samolada, M., Litopoulou-Tzanetaki, E., Xanthopoulos, V. and Tzanetakis, N., (1998). Changes of microbial flora during manufacture of a traditional fermented milk from ewe's milk. *Food Microbiology*, 15, 43-50.

### **Δημοσιεύσεις σε Ελληνικά περιοδικά**

1. Ζερφυρίδης, Γ. Κ., Μανωλκίδης, Κ. Σ., Σαμολαδά, Μ., (1985). Τα Ελληνικά τυριά τυρογάλακτος και βελτιώσεις στη τεχνολογία λήψης των πρωτεϊνών από αιγοπρόβειο τυρόγαλα. *Δελτίο Εθνικ. Επιτροπής Γάλακτος Ελλάδας* 2 (1), 16.
2. Λιτοπούλου-Τζανετάκη, Ε., Τζανετάκης, Ν., Μανωλκίδης, Κ. Σ., Σαμολαδά, Μ., (1984). Αερόβια, μεσόφιλα και θερμοφιλα σπόρια από νοπό γάλα. *Δελτίο Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος Ελλάδας* 1 (1), 24.

### **Γνώση Η/Υ**

Εμπειρία χρήσης υπολογιστή σε περιβάλλον Windows 2007/XP, Office 2010, 2007, 2003 (Word, Power Point, Excel, Publisher, Expression Web 4, Photoshop).

### **Ξένες Γλώσσες**

Αγγλικά : Μέτριο επίπεδο ανάγνωσης

Γαλλικά : Μέτριο επίπεδο ανάγνωσης, Certificate de langue Francaise, 1980

### **Άλλες Δραστηριότητες (Ενδιαφέροντα και δεξιότητες)**

1. Συμμετοχή στην αναμόρφωση της νέας ιστοσελίδας Τομέα (2019), στην υλοποίηση της ιστοσελίδας Τομέα (2012), με αρμοδιότητες σχεδιασμός και σύνταξη ιστοσελίδας, διαχείριση περιεχομένου.
2. Ενεργή συμμετοχή ως μέλος οργανωτικής επιτροπής επιστημονικών ημερίδων και σεμιναρίων του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (1998-) σε επίπεδο οργανωτικό, γραφιστικό, γραμματειακό.
3. Ενεργή συμμετοχή σε εκδηλώσεις του Τομέα, στην προβολή του με οπτικό υλικό
4. Προσωπικά ενδιαφέροντα η φωτογραφία και το βίντεο.