

## Βιογραφικό σημείωμα –Ιωάννα Μαντάλα

Ιωάννα Μαντάλα

Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου

Σχολή: Τροφίμων, Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα, Ελλάδα

Οικογενειακή κατάσταση: Παντρεμένη, 2 παιδιά

Tel.: + 30 210 529 4692; Fax: + 30 210 529 4697; e-mail: [imandala@aua.gr](mailto:imandala@aua.gr), [www.aua.gr](http://www.aua.gr)

### Τωρινή θέση

2011- Επίκουρος Καθηγήτρια στις Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

### Ερευνητικά ενδιαφέροντα

1. Φυσικές ιδιότητες τροφίμων κυρίως στην κατηγορία: α) των προϊόντων αρτοποιίας (άρτος και άρτος ελεύθερος γλουτένης) και προϊόντων ζαχαροπλαστικής και β) των γαλακτωμάτων. Συσχετισμός με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους με σκοπό την ανάπτυξη νέων προϊόντων
2. Ρεολογία και μικροδομή πολυσακχαριτών με έμφαση τα υδροκολλοειδή, το άμυλο και τις διαιτητικές ίνες. Διερεύνηση του ρόλου τους σε: α) μίγματα με άλλα συστατικά και β) στη σταθερότητα κατά την αποθήκευση με έμφαση τη μελέτη του μαγιατέματος σε προϊόντα αρτοποιίας και της αποσταθεροποίησης σε πρωτότυπα-προϊόντα τύπου γαλακτωμάτων
3. Μελέτη διεργασιών με σκοπό την παραγωγή :α) υπερ-λεπτόκοκκων “κόνεων” β) υπερ-μικρών λιποσφαιρίων στην κατηγορία των νανογαλακτωμάτων γ) την επίδραση στην αποθήκευση των μικροκυμάτων και της κατάψυξης

### Εκπαίδευση

1997-2002 Διδακτορικό στη Μηχανική Τροφίμων, Τμ. Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ) *Θέμα: Υφή & μικροδομή προϊόντων που περιέχουν άμυλο. Βελτίωση της ποιότητας τους με προσθήκη κόμμεων (κόμμι ξανθάνη)*

1987-2/1993 Δίπλωμα Χημικού Μηχανικού, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (ΕΜΠ). *Θέμα: Διαιτητικές ίνες (Προσδιορισμός και προσθήκη στα τρόφιμα)*

### Υποτροφίες

Erasmus (Lifelong learning programme) (2008)

Erasmus-Free Movers programme (2000)

Γαλλική Πρεσβεία (1999)

Για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής (Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.) (1998-2002)

### Ερευνητική εμπειρία

2010 Rutgers University, Dept. Food Science, New Jersey, USA. Αλληλεπιδράσεις βιο-πολυμερών και ο ρόλος τους στη σταθεροποίηση ο/w νανογαλακτωμάτων (Dr. Q. Huang lab), μετεκπαίδευση

2008 AgroParisTech (ENSIA), Ecole Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires. *Dépt. Science de l'Aliment. Τεχνικές & διεργασίες σταθεροποίησης γαλακτωμάτων (Dr. C. Michon)*

2000 AgroParisTech (ENSIA). Laboratoire de Biophysique des Matériaux Alimentaires. Μελέτη αλληλεπιδράσεων αμύλου-κόμμεως ξανθάνης (Dr. B. Launay), στα πλαίσια της διδακτορικής μελέτης

1999 AgroParisTech (ENSIA). *Dépt. Génie des Procédés Alimentaires. Ερευνητική εκπαίδευση σε μεθόδους και διεργασίες επεξεργασίας τροφίμων*

1994 BfEL (*Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel*, Karlsruhe, Germany), Εκπαίδευση στη συντήρηση ξηρών φρούτων και σε μεθόδους οργανοληπτικής ανάλυσης «Sensorik» project, (Dr. Kostaropoulos and Dr. Spiess)

1994- ΓΠΑ. Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων. Ερευνητική & διδακτική βοήθεια

## Διδακτική εμπειρία

2011 Επίκουρος καθηγήτρια, ΓΠΙΑ

Προπτυχιακά μαθήματα: Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων (2006-), Συσκευασία Τροφίμων (2007-), Τεχνολογία Φυτικών Προϊόντων (συνδιδασκαλία, 2008-), Ανάπτυξη νέων προϊόντων (2009-)

2006-2011 Λέκτορας στο ΓΠΙΑ

Προπτυχιακά μαθήματα: Μέθοδοι Συντήρησης (2006-2009)

Μεταπτυχιακά μαθήματα: Μέθοδοι συντήρησης με χρήση φυσικών μεθόδων (2007, 2009), Τεχνολογίες Αιχμής επεξεργασίας Τροφίμων (2007, 2009), Διαλέξεις στα πλαίσια του μαθήματος "Τεχνολογικές προκλήσεις για την παραγωγή λειτουργικών τροφίμων" (2007-2008)

1997-2004 Βοηθός διδασκαλίας στο εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων (ΓΠΙΑ)

## Ξένες Γλώσσες

Γαλλικά, Γερμανικά, Αγγλικά (πολύ καλά)

## Δημοσιεύσεις με κριτές

34 δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά.

Μεταξύ αυτών: *Journal of Food Engineering*, I.F.:2.31 (9 papers), *Food Hydrocolloids*, I.F.:3.19 (5 papers), *Carbohydrate Polymers*, I.F.:3.46 (3 papers), *Food of Bioprocess Technology* I.F.:4.05 (3 papers). Total non-self citations (Scopus search):ca 400, *h-index*:11, *Corresponding author*: 26/34

## Κεφάλαια σε βιβλία

5 κεφάλαια σε βιβλία (3 In: Gums and Stabilizers for the Food Industry 15)

## Παρουσιάσεις σε συνέδρια & ημερίδες

55 παρουσιάσεις συνολικά

47 εργασίες σε διεθνή συνέδρια, 3 παρουσιάσεις σε ημερίδες, 5 παρουσιάσεις σε εθνικά συνέδρια, 10 προφορικές παρουσιάσεις, Πλήρη πρακτικά: 23

## Πρόσφατες δημοσιεύσεις, \* αλληλογραφών συγγραφέας

1. Tsatsaragkou K., Gounaropoulos G., Mandala\* I., (2014), Development of gluten free bread containing carob flour and resistant starch. *LWT-Food Science and Technology* 58(1), 124-129
2. Protonotariou S., Drakos A., Evageliou V., Ritzoulis C., Mandala\* I. (2014). Sieving fractionation and jet mill micronization affect the functional properties of wheat flour. *Journal of Food Engineering* 134, 24-29
3. Tsatsaragkou K., Yiannopoulos S., Kontogiorgi A., Poulli E., Krokida M., Mandala\* I., (2014). Effect of carob flour addition on the rheological properties of gluten free breads. *Food of Bioprocess Technology* 7, 868-876
4. Kaltsa O., Michon C., Yanniotis S., Mandala\* I. (2013). Ultrasonic energy input influence on the production of sub-micron o/w emulsions containing whey protein and common stabilizers. *Ultrasonics Sonochemistry* 20(3), 881-891
5. Panaras G., Moatsou G., Yanniotis S., Mandala\* I. (2011). The influence of functional properties of different whey protein concentrates on the rheological and emulsification capacity of blends with xanthan gum. *Carbohydrate Polymers*, 86: 433-440
6. Schoenlechner R., Mandala\* I., Kiskini A., Kostaropoulos A., Berghofer E. (2010). Effect of water, albumen and fat on the quality of gluten-free bread containing amaranth (*Amaranthus cruentus*). *International Journal of Food Science & Technology*, 45(4): 661-669
7. Polaki A., Xasapis P., Fasseas C., Yanniotis S., Mandala\* I. (2010). Fiber and hydrocolloid content affect the microstructural and sensory characteristics of fresh and frozen stored bread. *Journal of Food Engineering* 97(1): 1-7

## Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα

Συμμετοχή σε 21 εθνικά ή διεθνή προγράμματα ως μέλος της ερευνητικής ομάδας, επιστημονική υπεύθυνος ή συντονίστρια έργου.