

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ

ΑΝΤΩΝΙΑ ΨΑΡΟΥΔΑΚΗ: Σπούδασε Γεωπόνος στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών όπου ειδικεύτηκε στην Φυτική Παραγωγή.

Συνέχισε μεταπτυχιακές σπουδές στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Κρήτης όπου εκπόνησε μεταπτυχιακή διατριβή με θέμα: **Η επίδραση του τροποσφαιρικού όζοντος στην διατροφική σύσταση εδώδιμων φυτών της Μεσογείου**

Ακολούθησε η διδακτορική διατριβή της στο Εργαστήριο Βελτίωσης και Γεωργικού Πειραματισμού του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών με θέμα : **Καταγραφή, Βοτανική Ταυτοποίηση, Γενετική Ποικιλότητα και Ιδιότητες των Αυτοφυών Εδώδιμων Φυτών της Κρήτης - Συμμετοχή τους στο Σύγχρονο Διατροφικό Πρότυπο**

Την δεκαετία 1990- 2000 ασχολήθηκε με τον θαλάσσιο και διατροφικό τουρισμό ως μέτοχος και διαχειρίστρια της Crete Yachting Evolution L.T.D.

Από το 2000 διδάσκει στο ΤΕΙ ΚΡΗΤΗΣ στο Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- ❖ Από το 2000 ως και σήμερα διδάσκουσα χωρίς διακοπή στο τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας στο ΑΤΕΙ ΚΡΗΤΗΣ

Παράλληλα:

- ❖ **2011-2013:** Πιλοτική καλλιέργεια αυτοφυών εδώδιμων της Κρήτης
- ❖ **2009-2013:** Δραστηριοποίηση στον τομέα του διατροφικού τουρισμού στην Κρήτη και προώθηση της δυνατότητας καλλιέργειας αυτοφυών εδώδιμων φυτών (παραδοσιακής διατροφής) στην περιφέρεια της Κρήτης
- ❖ **2006-2008** Ανάδοχος στην υλοποίηση έργου στο πλαίσιο του ερευνητικού προγράμματος του Πολυτεχνείου Κρήτης με τίτλο «Έρευνα & Ανάπτυξη Μεθοδολογίας Πιστοποίησης Μονάδων Μαζικής Εστίασης σύμφωνα με το Μεσογειακό Διατροφικό Πρότυπο», που αφορά στην διεξαγωγή ερευνών, ανάπτυξη μεθοδολογιών και συγγραφή εκθέσεων με στόχο την πρόταση επιστημονικά τεκμηριωμένης μεθοδολογίας πιστοποίησης μονάδων μαζικής εστίασης Κρητικής Διατροφής.
- ❖ **2006** Συμμετοχή σε ερευνητικό πρόγραμμα LIFE σε συνεργασία με το

πολυτεχνείο Κρήτης με θέμα «Ανάλυση κύκλου Ζωής ως εργαλείο υποστήριξης αποφάσεων για την Οικολογική Παραγωγή Ελαιολάδου». Η συμμετοχή αφορούσε σε ερευνητικό έργο για την υποστήριξη του προαναφερόμενου προγράμματος και στον έλεγχο των παραδοτέων και των τεχνικών εκθέσεων των εταίρων σχετικά με την διατροφική ποιότητα του ελαιολάδου οικολογικής παραγωγής.

- ❖ **2004-2006** Συμμετοχή σε ερευνητικό πρόγραμμα του Πολυτεχνείου Κρήτης με τίτλο «Εκπόνηση Τεχνοοικονομικής μελέτης για ασφαλάτωση νερού με αξιοποίηση της θερμότητας των καυσαερίων Α/Σ του ΑΗΣ Λινοπεραμάτων». Αντικείμενο της μελέτης η εκπόνηση ερευνητικού έργου για την απαραίτητη περαιτέρω επεξεργασία του ασφαλατωμένου νερού της λίμνης Αλμυρού ώστε να χρησιμοποιείται και ως πόσιμο.
- ❖ Εξωτερικός επιστημονικός συνεργάτης κατά το **2000-2001** στην Κλινική Προληπτικής Ιατρικής και Διατροφής, Τομέας Κοινωνικής Ιατρικής του Πανεπιστημίου Κρήτης, με αντικείμενο,
 - ο «Καταγραφή, Βοτανική ταξινόμηση, Διατροφική σύνθεση των Άγριων Εδώδιμων φυτών της Κρήτης»
- ❖ **Από το 1997 ως το 2004** μέτοχος και διαχειρίστρια **ναυτιλιακής τουριστικής ΕΠΕ**, δραστηριοποίηση στον τομέα του διατροφικού τουρισμού (ένα εκ των καθηκόντων στην παραπάνω εργασία είναι και η οργάνωση σιτηρεσίου σε ιστιοφόρα σκάφη για τουρίστες υψηλού εισοδήματος διαφόρων εθνικοτήτων με βάση την Κρητική δίαιτα)
- ❖ Ενασχόληση με ζητήματα βιολογικών καλλιεργειών σε σχέση με την διατροφική αξία των βιολογικά παραγομένων φρούτων και λαχανικών καθώς και με μεθόδους ανάλυσης τροφίμων (σάκχαρομετρία, οξύμετρία, αλκοολομετρία και ποιοτική ανάλυση).
- ❖ Γεωργικές εφαρμογές σχετικά με την παραγωγή τροφίμων απαλλαγμένων από τους κινδύνους φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, ορμονών.
- ❖ Επισκέψεις σε Γεωργικές εκμεταλλεύσεις, διαπίστωση καλλιεργητικών προβλημάτων και προτάσεις δόκιμων λύσεων (αμπελώνες θερμοκήπια μπανάνας, κηπευτικά, ελαιώνες κλπ).
- ❖ Οδηγίες εφαρμογής γεωργοφαρμακευτικών σκευασμάτων για φυτοπροστασία με γνώμονα την προστασία καταναλωτών και καλλιεργητών.
- ❖ **1990-2000** Ανατροφή τέκνων, ενασχόληση με την οικογενειακή επιχείρηση (Θαλάσσιος τουρισμός)

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ

Από το 2000 ως και σήμερα διδάσκουσα στο τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας στο ΤΕΙ ΚΡΗΤΗΣ

Ακαδημαϊκό έτος 2000-2001 Διδαχή των μαθημάτων

«Εισαγωγή στην Επιστήμη της Διατροφής»

«Ιστορία και Γεωγραφία της Διατροφής»

Ακαδημαϊκό έτος 2001-2002 Διδαχή των μαθημάτων

«Εισαγωγή στην Επιστήμη της Διατροφής»

«Ιστορία και Γεωγραφία της Διατροφής»

«Προσθετικές Ύλες στα Τρόφιμα»

«Τοξικολογία Τροφίμων»

Ακαδημαϊκό έτος 2002-2003 Διδαχή των μαθημάτων

«Εισαγωγή στην Επιστήμη της Διατροφής»

«Ιστορία και Γεωγραφία της Διατροφής»

«Προσθετικές Ύλες στα Τρόφιμα»

«Τοξικολογία Τροφίμων»

«Παράδοση και διατροφικές συνήθειες στην Ελλάδα- Κρητική Δίαιτα»

Ακαδημαϊκό έτος 2003-2004 Διδαχή των μαθημάτων

«Εισαγωγή στην Επιστήμη της Διατροφής»

«Ιστορία και Γεωγραφία της Διατροφής»

«Προσθετικές Ύλες στα Τρόφιμα»

«Παράδοση και διατροφικές συνήθειες στην Ελλάδα- Κρητική Δίαιτα»

«Διατροφικά καταναλωτικά πρότυπα ανά τον κόσμο-Ανάλυση & συγκριτική μελέτη» Θ/Ε

Ακαδημαϊκό έτος 2004-2005 Διδαχή των μαθημάτων

«Εισαγωγή στην Επιστήμη της Διατροφής»

«Ιστορία και Γεωγραφία της Διατροφής»

Παράδοση και διατροφικές συνήθειες στην Ελλάδα- Κρητική Δίαιτα»

«Διατροφικά καταναλωτικά πρότυπα ανά τον κόσμο-Ανάλυση & συγκριτική μελέτη» Θ/Ε,

«Περιβαλλοντολογία»

Ακαδημαϊκό έτος 2005-2006 Διδαχή των μαθημάτων

«Εισαγωγή στην Επιστήμη της Διατροφής»

«Ιστορία και Γεωγραφία της Διατροφής»

«Παράδοση και διατροφικές συνήθειες στην Ελλάδα- Κρητική Δίαιτα»

«Διατροφικά καταναλωτικά πρότυπα ανά τον κόσμο-Ανάλυση & συγκριτική μελέτη» Θ/Ε

«Ειδικά Θέματα Διατροφής»

«Βιολογικά Τρόφιμα»

Ακαδημαϊκό έτος 2006-2007 Διδαχή των μαθημάτων

«Εισαγωγή στην Επιστήμη της Διατροφής και Διαιτολογίας»,

«Περιβαλλοντολογία»,

«Νομοθεσία Τροφίμων και ποτών»,

«Διατροφικές συνήθειες- Διατροφική αγωγή»

Ακαδημαϊκό έτος 2007-2008 Διδαχή των μαθημάτων

«Εισαγωγή στην Επιστήμη της Διατροφής και Διαιτολογίας»,

«Περιβαλλοντολογία»,

«Νομοθεσία Τροφίμων και ποτών»,

«Διατροφικές συνήθειες- Διατροφική αγωγή»

Ακαδημαϊκό έτος 2008-2009 Διδαχή των μαθημάτων

«Εισαγωγή στην Επιστήμη της Διατροφής και Διαιτολογίας»,

«Περιβαλλοντολογία»,

«Νομοθεσία Τροφίμων και ποτών»,

«Διατροφικές συνήθειες- Διατροφική αγωγή»

Ακαδημαϊκό έτος 2009-20010 Διδαχή των μαθημάτων

«Εισαγωγή στην Επιστήμη της Διατροφής και Διαιτολογίας» (Θ,Α)

«Περιβαλλοντολογία» (Θ)

«Νομοθεσία Τροφίμων και ποτών»(Θ)

«Διατροφικές συνήθειες- Διατροφική αγωγή»(Θ)

«Τεχνολογία και Αρχές Παραγωγής Τροφίμων»(Α)

Ακαδημαϊκό έτος 2010-2011Διδαχή των μαθημάτων

«Εισαγωγή στην Επιστήμη της Διατροφής και Διαιτολογίας» (Θ,Α)

«Νομοθεσία Τροφίμων και ποτών»(Θ)

«Διατροφικές συνήθειες- Διατροφική αγωγή»(Α)

Ακαδημαϊκό έτος 2011-2012Διδαχή των μαθημάτων

«Εισαγωγή στην Επιστήμη της Διατροφής και Διαιτολογίας» (Θ,Α)

«Νομοθεσία Τροφίμων και ποτών»(Θ)

«Διατροφικές συνήθειες- Διατροφική αγωγή»(Α)

Ακαδημαϊκό έτος 2012-2013Διδαχή των μαθημάτων

«Εισαγωγή στην Επιστήμη της Διατροφής και Διαιτολογίας» (Θ,Α)

«Νομοθεσία Τροφίμων και ποτών»(Θ)

«Διατροφικές συνήθειες- Διατροφική αγωγή»(Α)

❖ ΣΥΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

Θέμα: ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ, ΒΟΤΑΝΙΚΗ ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗ, ΓΕΝΕΤΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΑΥΤΟΦΥΩΝ ΕΔΩΔΙΜΩΝ ΦΥΤΩΝ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ - ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΟΥΣ ΣΤΟ ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ

Η μελέτη πραγματοποιήθηκε με γνώμονα την διαφύλαξη διατροφικών πόρων με ενδεχόμενη σημαντική εμπορική και οικονομική αξία.

Στην πρώτη φάση της έρευνας πραγματοποιήθηκε πιλοτική μελέτη καταγραφής των δημωδών ονομάτων αυτοφυών εδώδιμων φυτών, της ανατολικής Κρήτης. Τα στοιχεία προήλθαν από προσωπικές συνεντεύξεις ηλικιωμένων κατοίκων της περιοχής, καθώς επίσης και από βιβλιογραφικές αναφορές των τελευταίων 50-60 χρόνων. Καταγράφηκαν 80 περίπου εδώδιμα είδη φυτών, χωρίς να περιλαμβάνονται φυτά που χρησιμοποιούνται ως αφεψήματα.

Στη συνέχεια έγινε βοτανική ταυτοποίηση των φυτών, αφού πραγματοποιήθηκε συλλογή, στις επιμέρους περιοχές έρευνας. Στα πλαίσια της παρούσας μελέτης έχουν ταυτοποιηθεί 28 είδη φυτών. (*Reichardia picroides*, *Scaligeria napiformis*, *Scolymus hispanicus*, *Muscari comosum*, *Scandix pecten – veneris*, *Erodium gruinum*, *Sinapis alba ssp maitei*, *Leontodon tuberosus*, *Cichorium spinosum*, *Sonchus asper ssp. glaucescens*, *Anchusa undulata ssp hybrtda*, *Tordylium apulum*, *Crepis vesicaria ssp vesicaria*, *Tetragonolobus purpureus*, *Urospermum picroides*, *Onopordum sp.*, *Prasium majus*, *Rumex tuberosus ssp.creticus*, *Campanula pelviformis*, *Hypochoeris radicata*, *Centaurea raphanina ssp. raphanina*, *Anagallis arvensis*, *Tragopogon sinuatus*, *Asparagus apfyllus ssp orientalis*, *Daucus carota ssp major*, *Hedypnois rhagadioloides*, *Silene vulgaris ssp macrocarpa*, *Helmintotheca echioides*)

Η έρευνα διατροφικών συνηθειών, που ακολούθησε, πραγματοποιήθηκε για όλα τα καταγεγραμμένα φυτά. Πιο συγκεκριμένα, διερευνήθηκε η γνώση και η πραγματοποίηση συλλογής άγριων χόρτων (δυνατότητα εύρεσης, εποχή και τοποθεσία συλλογής, κλπ), εξετάστηκε η συχνότητα και ο τρόπος κατανάλωσης των άγριων χόρτων και ερευνήθηκε το πλαίσιο των συνηθειών διατροφής του πληθυσμού.

Στα ταυτοποιημένα είδη μελετήθηκε η εξάπλωση τους και συγκεντρώθηκαν πληροφορίες για την χημική και διατροφική τους σύσταση. Από την βιβλιογραφική ανασκόπηση, διαφάνηκε η μεγάλη διατροφική τους αξία, με επιδράσεις στην

προαγωγή της υγείας του ανθρώπου και επίσης η φαρμακευτική αξία αρκετών από αυτά.

Η έρευνα συνεχίστηκε με τον έλεγχο της βιοποικιλότητας(χρησιμοποιώντας μοριακούς δείκτες) για 11 αυτοφυή: *Reichardia picroides*, *Scolymus hispanicus*, *Scandix pecten – veneris*, *Leontodon tuberosus*, *Cichorium spinosum*, *Sonchus asper* ssp. *glaucescens*, *Urospermum picroides*, *Prasium majus*, *Hypochoeris radicata*, *Centaurea raphanina* ssp. *raphanina*, *Anagallis arvensis*. Η επιλογή τους σχετίζεται με την συχνότητα κατανάλωσης τους από τους κατοίκους της περιοχής και με την προτίμηση σχετικά με την ιδιαιτερότητα της γεύσης τους.

Η μελέτη του γενετικού υλικού των φυτών, κατέδειξε τις περιοχές με την μεγαλύτερη βιοποικιλότητα για κάθε είδος. Οι περιοχές αυτές μπορούν να αποτελέσουν τις περιοχές *in situ* διαφύλαξης των γενετικών πόρων αλλά και προμήθειας πολλαπλασιαστικού υλικού (*ex situ* διαφύλαξη) σε ενδεχόμενη καλλιέργεια τους.

Στην παρούσα διατριβή γίνεται μία προσπάθεια επιστημονικής καταγραφής, ανάδειξης και διατήρησης της διατροφικής κουλτούρας του τόπου μας, μελετώντας αυτοφυή εδώδιμα φυτά της Ανατολικής Κρήτης. Επίσης μελετώντας τη γενετική παραλλακτικότητα ορισμένων ειδών, αναδείχθηκαν περιοχές που θα μπορούσαν να χρησιμεύσουν για την *in situ* διατήρηση των ειδών αυτών και οριοθετημένες να χαρακτηριστούν ως προστατευόμενες. Τέλος η παρούσα εργασία θα μπορούσε να αποτελέσει αφετηρία για την επιλογή κάποιων ειδών από αυτά που μελετήθηκαν με στόχο την καλλιέργειά τους σε επίπεδο εμπορικής εκμετάλλευσής.

Μεταπτυχιακή Διατριβή

ΘΕΜΑ: Η επίδραση του τροποσφαιρικού όζοντος στην διατροφική

(χημική)σύσταση εδώδιμων φυτών

Το τροποσφαιρικό όζον αποτελεί έναν σημαντικό ατμοσφαιρικό ρύπο με σοβαρές επιδράσεις στους ζωντανούς οργανισμούς.

Οι συγκεντρώσεις του στην Ανατολική Μεσόγειο και ειδικά στην Κρήτη είναι ιδιαίτερα αυξημένες επί σειρά ετών. Κυμαίνονται δε σε επίπεδα διπλάσια από τα θεσπισμένα από την Ε.Ε. κρίσιμα επίπεδα. Οι μελέτες για τις επιδράσεις του τροποσφαιρικού όζοντος στα φυτά, οι οποίες έχουν πραγματοποιηθεί ως σήμερα, εστιάζουν κύρια στις επιδράσεις στην αύξηση και στην απόδοση των φυτών.

Το όζον ωστόσο προκαλεί διαφοροποιήσεις στις ποσότητες των θρεπτικών συστατικών των εδώδιμων φυτών επηρεάζοντας την διατροφική τους αξία για τον άνθρωπο.

Στην μεταπτυχιακή διατριβή παρουσιάζονται τα αποτελέσματα των μελετών τα οποία σχετίζονται με την διαφοροποίηση της θρεπτικής αξίας εδώδιμων φυτών, με σημαντική συμμετοχή στο Μεσογειακό Πρότυπο Διατροφής, εξαιτίας της επίδρασης του όζοντος σε αυτά. Συγκεκριμένα παρουσιάζονται τα αποτελέσματα της επίδρασης του όζοντος στην θρεπτική αξία της πατάτας(*Solanum tuberosum*), της ντομάτας(*Lycopersicon esculentum*), του σιταριού (*Triticum spp*), καθώς επίσης στο σπανάκι (*Spinacia oleracea*) και στο μαρούλι. (*Lactuca sativa*)

Διπλωματική Εργασία

ΘΕΜΑ: Αμπελοοινική κατάσταση στο νομό Λασιθίου.

Προβλήματα και προοπτικές εν'οψει αναμπέλωσης

Η περιοχή του Λασιθίου παράγει οίνους Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης ποιότητας παραγόμενους από την εξαιρετική ποικιλία σταφυλών «Λιάτικο». Το κρασί χαρακτηριστικό συστατικό της μεσογειακής δίαιτας αποτελεί σημαντικό αντικείμενο μελέτης από τις σχετικές επιστήμες. Στην συγκεκριμένη εργασία, μελετήθηκε η υφιστάμενη κατάσταση παραγωγής αμπελοοινικών προϊόντων. Έγινε αναφορά στις διατροφικές συνήθειες των κατοίκων του νομού σε σχέση με τα παραπάνω προϊόντα και προτάθηκαν τρόποι βελτίωσης της παραγωγής και διάθεσης τους.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

« Μεσογειακή διατροφή Κρητική δίαιτα» ΤΕΙ ΚΡΗΤΗΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟ 2002

«Εισαγωγή στην επιστήμη της Διατροφής και Διαιτολογίας» ΤΕΙ ΚΡΗΤΗΣ

ΣΗΤΕΙΑ 2007

«Περιβαλλοντολογία» ΤΕΙ ΚΡΗΤΗΣ ΣΗΤΕΙΑ 2007

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Άρθρα με κρίση στο πλήρες κείμενο

- Antonia Psaroudaki, Evangelos Grigoroudis, Christina Diakaki **"Towards a food-serving services quality management system for compliance with the mediterranean dietary model** Ecology of Food and Nutrition In Press

-Psaroudaki, Dimitropoulakis P., Constantinidis Th., Katsiotis A., Skaracis G." **Ten Indigenous Edible Plants: Contemporary Use in Eastern Crete, Greece"** Culture, Agriculture, Food and Environment Jurnal 2012 Vol. 34, Issue 2 pp. 172–177

-12ο Συνέδριο Ελληνικής Βοτανικής Εταιρείας 2011

Ψαρουδάκη Αντωνία, Δημητροπουλάκης Πέτρος, Κωνσταντινίδης Θεοφάνης, Κατσιώτης Ανδρέας, Σκαράκης Γεώργιος **"Centaurea raphanina subsp. raphanina και άλλα αυτοφυή εδώδιμα στην ανατολική Κρήτη. Βιοποικιλότητα και συμμετοχή τους στο διατροφικό πρότυπο των κατοίκων σήμερα"**

-ICEF Athens 2011

Psaroudaki Antonia , Grigoroudis Evangelos **A methodology for the certification of food-serving services according to the Mediterranean dietary model**

-13^ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΓΕΝΕΤΙΚΗΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΦΥΤΩΝ (ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2010) Ψαρουδάκη Αντωνία, Κατσιώτης Ανδρέας Κωνσταντινίδης Θεοφάνης, Δημητροπουλάκης Πέτρος ,Σκαράκης Γεώργιος,**Γενετική ποικιλότητα σε αυτοφυή εδώδιμα της ανατολικής Κρήτης και η συμμετοχή τους στο σημερινό διαιτολόγιο των κατοίκων της περιοχής**

- Psaroudaki A. **"An extensive survey of the impact of tropospheric ozone on the biochemical properties of edible plants"** 2007 WSEAS TRANSACTIONS on ENVIRONMENT and DEVELOPMENT Issue 6, Volume 3, P 99-110

-3rd International Conference MEDIET 2007 Traditional Mediterranean Diet
Past, Present and Future Focusing on Wine
National Hellenic Research Foundation, Athens, 25-26 April 2007
G.A. Fragkiadakis, V. Zafiropoulos, E. Kokkinakis, A. Psaroudaki and A. Markaki
Survival and evolution of the Mediterranean diet through local-food quality and authentication

-3rd International Conference MEDIET 2007 Traditional Mediterranean Diet
Past, Present and Future Focusing on Wine
National Hellenic Research Foundation, Athens, 25-26 April 2007
E. Kitsos, A. Nikitopoulou, I. Peponi, A. Psaroudaki, E. Kokkinakis and G.A. Fragkiadakis
Technological Education Institute students in Crete prefer to drink wine but they do not follow Mediterranean diet

-The 3rd IASME / WSEAS International Conference on
ENERGY, ENVIRONMENT, ECOSYSTEMS and SUSTAINABLE DEVELOPMENT Agios
Nikolaos, Crete, July 24-26, 2007 (paper number: 562-113)
A. Psaroudaki
An overview of the impact of tropospheric ozone on the nutritional value of edible plants used in the Mediterranean diet

Ανακοινώσεις σε Συνέδρια

-1ο Συμπόσιο Ελληνικής Γαστρονομίας
“Κρητική Κουζίνα: Ιστορία, Εξέλιξη, Ερωτηματικά και Απαντήσεις)”
Καράνου, Χανιά Κρήτης 2011
Ten indigenous edible plants and their participation in the diet of the inhabitants of Eastern Crete nowadays
Psaroudaki Antonia, Dimitropoulakis Petros, Constantinidis Theofanis, Katsiotis Andreas, Skarakis Georgios

-Ανακοίνωση στην Ημερίδα « Πράσινη Επιχειρηματικότητα και Βιολογική Γεωργία»
Το μεσογειακό Διατροφικό Πρότυπο και Βιολογικά Προϊόντα Διατροφής που διοργανώθηκε από τον Δήμο Ιτανου και την Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Λασιθίου 2010. Ψαρουδάκη Α.

-Ανακοίνωση (ΠΟΣΤΕΡ) στο 8^ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής Και Διαιτολογίας
Οκτώβριος 2008 Με θέμα «Γνώση και Κατανάλωση Αυτοφυών Εδώδιμων Φυτών
Σε Δύο Περιοχές Της Ελλάδας»

Α. Ψαρουδάκη, Ε. Κουνιαρέλη, Π. Δημητροπουλάκης, Γ. Φραγκιαδάκης

- Ανακοίνωση στο 11^ο Πανελλήνιο συνέδριο Γενετικής Βελτίωσης φυτών και Αγροτικής Ανάπτυξης Ορεστιάδα 31 Οκτωβρίου -2 Νοεμβρίου 2006 με θέμα

« Λαχανευόμενα φυτά των οικογενειών Asteraceae & Lamiaceae της Ελλάδας με σκοπό τη βελτίωση ειδών με οικονομική αξία»

Τ. Τουλουμενίδου, Α. Κατσιώτης, Δ. Λύρα, Γ. Οικονόμου, Β. Ρούσσας, Θ. Κωνσταντινίδης, Π. Κυριακοπούλου, Α.Ψαρουδακη, Γ. Σκαράκης (πρακτικά συνεδρίου σελ 131)

-Ανακοίνωση στο 6^ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής Θεσσαλονίκη-Συνεδριακό κέντρο «Νικόλαος Γερμανός» 19-21 Νοεμβρίου 2004 με θέμα « **Επίδραση του τροποσφαιρικού όζοντος στην διατροφική αξία εδώδιμων φυτών της Μεσογείου**»

Α.Ψαρουδάκη (πρακτικά συνεδρίου σελ 197, 12)

- Ανακοίνωση στην Ημερίδα «Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΚΡΗΤΙΚΗΣ ΔΙΑΙΤΑΣ ΣΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΥΓΕΙΑΣ» στα πλαίσια του Επιχειρησιακού προγράμματος «ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ», ΖΑΠΠΕΙΟ ΜΕΓΑΡΟ 30/6/2005 με θέμα « **Κρητική δίαιτα ,κρητικά προϊόντα διατροφής**»

Α.Ψαρουδάκη

Επιβλέψη στις διπλωματικές μελέτες με θέματα

1) ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ: ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΙΘΑΝΟΙ ΑΝΤΙΘΡΕΠΤΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ.

2) ΤΑ ΩΜΕΓΑ-3 ΛΙΠΑΡΑ ΟΞΕΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΑΙ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

3) ΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΤΟΥΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΡΕΘΥΜΝΗΣ

4) « ΟΙ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΤΟ ΜΕΛΙ » όπου παρουσιάζονται και συγκρίνονται οι χημικές , βιολογικές και κλινικές πτυχές των

αντιοξειδωτικών , συμπεριλαμβανομένου και των αντιοξειδωτικών βιταμινών σε δυο χαρακτηριστικά προϊόντα μεσογειακής διατροφής. Στο κρασί και το μέλι.

5) ΤΑ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΑ ΣΤΑ ΑΓΡΙΑ ΧΟΡΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ

6) ΠΡΟΪΟΝΤΑ «LIGHT» ΚΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΤΟΥΣ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

(διερευνώνται διατροφικές συνήθειες)

7) «ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΦΥΤΟΦΑΡΜΑΚΑ»

όπου διερευνάται η χρήση των γεωργικών φαρμάκων στις καλλιέργειες κηπευτικών στην Ελλάδα, καθώς και η επίδρασή τους στην διατροφική αξία των προϊόντων που προέρχονται από τις καλλιέργειες αυτές.

8) ΤΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΟΥ ΠΕΙΡΑΙΑ

(διερευνώνται διατροφικές συνήθειες σε σχέση με επιλογή τροφίμων)

9) Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΙΧΘΥΟΦΑΓΙΑΣ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΩΝ ΚΑΤΟΙΚΩΝ ΤΡΙΩΝ ΠΕΡΙΟΧΩΝ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΣΗΜΕΡΑ: ΗΡΑΚΛΕΙΟ – ΙΘΑΚΗ - ΚΟΡΙΝΘΟΣ. ΤΑ ΕΙΔΗ ΚΑΙ Η ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΩΝ ΙΧΘΥΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ ΠΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΝΟΝΤΑΙ ΣΤΙΣ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΣΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΠΟΧΗ.(διερευνώνται διατροφικές συνήθειες σε σχέση με επιλογή τροφίμων)

10)ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ Ω-3 ΛΙΠΑΡΩΝ ΟΞΕΩΝ ΣΕ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΠΡΩΤΟΓΕΝΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΣΤΟ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ

11) Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΓΡΙΩΝ ΧΟΡΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΕ ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ(ΔΗΜΟΤΙΚΑ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΑ ΜΑΡΩΝΙΑΣ ΠΙΣΚΟΚΕΦΑΛΟΥ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣ) ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΣΗΤΕΙΑΣ.

Η ΥΠΑΡΞΗ ΦΛΑΒΟΝΟΕΙΔΩΝ ΣΕ ΑΥΤΑ ΚΑΙ Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΩΝ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΟΥΣΙΩΝ ΣΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ

12) ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΤΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΑΓΡΙΩΝ ΧΟΡΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΕ ΔΥΟ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ (ΠΑΛΑΙΟΚΑΣΤΡΟ ΣΗΤΕΙΑΣ – ΤΑΞΙΑΡΧΕΣ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ). ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥΣ ΣΕ ΦΑΙΝΟΛΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΚΑΙ Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥΣ ΣΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ

13) ΕΡΕΥΝΑ ΤΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΑΓΡΙΩΝ ΧΟΡΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΕ ΔΥΟ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ(ΣΤΑ ΔΗΜΟΤΙΚΑ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΣΗΤΕΙΑΣ, ΣΚΟΠΗ, ΜΥΡΣΙΝΗ, ΜΕΣΑ ΚΑΙ ΕΞΩ ΜΟΥΛΙΑΝΑ, ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΕΥΡΥΤΕΡΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΗΣ ΠΑΤΡΑΣ

14) ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΝΕΩΝ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΟΥ ΠΕΙΡΑΙΑ. ΣΥΣΧΕΤΙΣΗ ΤΟΥΣ ΜΕ ΤΟ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΚΑΙ Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΥ ΣΤΗΝ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΩΝ ΣΥΝΗΘΕΙΩΝ

15) Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΓΡΙΩΝ ΧΟΡΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΤΑ ΧΩΡΙΑ ΤΟΥ ΟΡΟΠΕΔΙΟΥ ΤΗΣ ΖΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΠΑΡΧΙΑ ΣΗΤΕΙΑΣ

(διερευνώνται διατροφικές συνήθειες σε σχέση με επιλογή τροφίμων)

16) ΚΑΘΙΕΡΩΣΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ

ΤΟ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΣΕ ΜΟΝΑΔΕΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ

17) Η ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΩΝ ΑΓΡΙΩΝ ΧΟΡΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΤΟ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΤΩΝ ΚΑΤΟΙΚΩΝ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ ΤΗΣ ΣΗΤΕΙΑΣ ΣΗΜΕΡΑ ΚΑΙ ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΩΝ ΑΓΡΙΩΝ ΧΟΡΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΤΟ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟ ΤΗΣ ΝΟΤΙΑΣ ΙΤΑΛΙΑΣ

18) ΤΥΠΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ Η ΘΕΣΗ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

19) Η ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΚΑΙ ΟΙ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΣΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ.

