

TZEREPE ANASTASIA

Μέλος Εργαστηριακού Διδακτικού Προσωπικού (Ε.ΔΙ.Π.) – Τεχνολόγος Τροφίμων, MSc

Τμήμα Διαιτολογίας και Διατροφολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
Αργοναυτών 1Γ, 42132, Τρίκαλα Τηλ.: +30 24310 47107
Email: ttzereme@uth.g

Περίληψη

Η Αναστασία Τζερεμέ είναι μέλος του Εργαστηριακού Διδακτικού Προσωπικού (Ε.ΔΙ.Π.) στο Τμήμα Διαιτολογίας και Διατροφολογίας της Σχολής Επιστήμης Φυσικής Αγωγής και Αθλητισμού του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Το γνωστικό της αντικείμενο είναι η **Τεχνολογία Τροφίμων και Ενόργανη Ανάλυση**.

Είναι απόφοιτος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Διεθνούς Πανεπιστημίου Ελλάδας (πρώην Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης) και κάτοχος Μεταπτυχιακού Διπλώματος Ειδίκευσης στο αντικείμενο «Βιοτεχνολογία, Ποιότητα Διατροφής και Περιβάλλον» από το Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Ο τίτλος της μεταπτυχιακής της διατριβής είναι: «Κινητική μελέτη απενεργοποίησης της αλκαλικής φωσφατάσης σε μη αγελαδινά γάλατα».

Διαθέτει δεκαεπταετή επαγγελματική εμπειρία στον ιδιωτικό τομέα ως τεχνολόγος τροφίμων, με εξειδίκευση στον ποιοτικό έλεγχο και σε θέσεις ευθύνης. Το 2017 εργάστηκε ως μέλος Ειδικού Τεχνικού Εργαστηριακού Προσωπικού (Ε.Τ.Ε.Π.) στο Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας. Το 2019 εντάχθηκε στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας ως μόνιμο μέλος Ε.Τ.Ε.Π., αναλαμβάνοντας διδακτικό έργο στο Εργαστήριο Χημείας, Βιοχημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων. Το 2023 διορίστηκε στη θέση μέλους Εργαστηριακού Διδακτικού Προσωπικού (Ε.ΔΙ.Π.).

Διαθέτει σημαντική διδακτική εμπειρία σε προπτυχιακά εργαστηριακά μαθήματα, όπως:

- Χημεία και Ανάλυση Τροφίμων
- Τεχνολογία, Ασφάλεια και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων
- Γενική Χημεία
- Οργανική Χημεία

Έχει παρακολουθήσει και ολοκληρώσει πιστοποιημένα εκπαιδευτικά προγράμματα, όπως το «Πρόγραμμα ολοκληρωμένης εκπαίδευσης και άσκησης με μικροδιδασκαλίες» και «Βασικές αρχές στην Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων». Διαθέτει πιστοποίηση από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) και έχει συμμετάσχει στο «Πρόγραμμα Συμπληρωματικής Εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης» του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών με τίτλο «Μίγμα Marketing & Brand».

Έχει επίσης συμμετάσχει σε προγράμματα διεθνούς κινητικότητας (Erasmus+, Διδακτική Αποστολή, Ακαδημαϊκό Έτος 2018–2019) στο Πανεπιστήμιο Επιστημών Ζωής του Λούμπλιν, Πολωνία.

Ερευνητικά Έργα

1. University of Thessaly, Erasmus+ Programme: “EasyGov – Laboratory Management Platform”

(Project Team Member)

Παρουσιάσεις Πόστερ σε Συνέδρια

- 1. Goat Milk Beverage and Yogurt Enriched with Spent Coffee Extract: Antioxidant Properties and Consumer Acceptance**
M. Alexandraki, I. Maisoglou, M. Koureas, V. Kossyva, **A. Tzereme**, E. Meleti, M. Vrontaki, V. Manouras, L. Dimitriou, E. Malissiova, A. Manouras
Poster presentation at the 7th International Conference on Food Science & Technology, Athens, Greece, 8–9 November 2025
- 2. Chestnut Flour as a Sustainable and Nutritious Alternative in Bakery Products: A Case Study in Gluten-Free Biscuits**
M. Vrontaki, V. Kossyva, V. Manouras, **A. Tzereme**, E. Meleti, L. Dimitriou, I. Maisoglou, M. Alexandraki, M. Koureas, E. Malissiova, A. Manouras
Poster presentation at the 7th International Conference on Food Science & Technology, Athens, Greece, 8–9 November 2025
- 3. Comparative Nutritional Profile of Chestnut Flours from Downgraded Fruits across Five Greek Regions**
V. Kossyva, M. Vrontaki, V. Manouras, **A. Tzereme**, E. Meleti, L. Dimitriou, I. Maisoglou, M. Alexandraki, M. Koureas, E. Malissiova, A. Manouras
Poster presentation at the 7th International Conference on Food Science & Technology, Athens, Greece, 8–9 November 2025
- 4. From Waste to Wealth: Valorization of Chestnut By-Products for Sustainable Food Systems**
V. Kossyva, M. Vrontaki, V. Manouras, **A. Tzereme**, E. Meleti, L. Dimitriou, I. Maisoglou, M. Alexandraki, M. Koureas, E. Malissiova, A. Manouras
Poster presentation at the 7th International Conference on Food Science & Technology, Athens, Greece, 8–9 November 2025
- 5. Preliminary Results on the Sensory and Antioxidant Profile of Almond Butter Enriched with Essential Oils**
G. Alexandris, V. Kossyva, **A. Tzereme**, I. Maisoglou, V. Manouras, M. Alexandraki, E. Malissiova, A. Manouras
Poster presentation at the 7th International Conference on Food Science & Technology, Athens, Greece, 8–9 November 2025
- 6. From Waste to Worth: Evaluating Chestnut Flour Quality from Downgraded Chestnut Fruits in Greece**
V. Kossyva, M. Vrontaki, V. Manouras, **A. Tzereme**, E. Meleti, L. Dimitriou, I. Maisoglou, M. Alexandraki, M. Koureas, E. Malissiova, A. Manouras
Poster presentation at the Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Timisoara, Romania, 15–16 May 2025
- 7. Green Solvents as a Sustainable Approach for the Isolation of Bioactive Compounds from Wine Industry By-Products**
I. Maisoglou, M. Alexandraki, V. Kossyva, E. Malissiova, M. Koureas, **A. Tzereme**, A. Manouras
Poster presentation at the Multidisciplinary Conference on Sustainable Development, Timisoara, Romania, 15–16 May 2025
- 8. Γεωργικά Απόβλητα ή Πρώτες Ύλες; Ποιοτική αξιολόγηση άλευρου από υποβαθμισμένα κάστανα πέντε διαφορετικών περιοχών της Ελλάδας.**
[16-17/05/2025]

B. Κόσσυβα, Μ. Βροντάκη, Β. Μανούρας, Α. Τζερεμέ, Ε. Μελέτη, Λ. Δημητρίου, Ι. Μαΐσογλου, Μ. Αλεξανδράκη, Μ. Κουρέας, Ε. Μαλισσιόβα, Α. Μανούρας
1^ο Συνέδριο Γεώραμα Τροφίμων, Αθήνα, Ελλάδα.

9. **Αξιοποίηση Υπολειμμάτων Καφέ στη Βιομηχανία Γαλακτοκομικών: Μια Νέα Πρόταση Καινοτομίας.** [16-17/05/2025] **Ι. Μαΐσογλου**, Μ. Αλεξανδράκη, Ε. Μελέτη, Ε. Μαλισσιόβα, Μ. Κουρέας, Α. Τζερεμέ, Α. Μανούρας 1^ο Συνέδριο Γεώραμα Τροφίμων, Αθήνα, Ελλάδα
10. **Utilizing Essential Oils in Almond Butter Production for Advanced Sensory Characteristics**
G. Alexandris, V. Kossyva, **A. Tzereme**, I. Maisoglou, V. Manouras, E. Malissiova, A. Manouras
Poster presentation at the 1st Hellenic Sensory Science Conference, Limnos, Greece, 25–28 June 2024

Επιστημονικές δημοσιεύσεις

1. Meleti, E., Koureas, M., Manouras, A., Giannouli, P., & Malissiova, E. (2025). Bioactive Peptides from Dairy Products: A systematic review of advances, mechanisms, benefits, and functional potential. *Dairy*, 6(6), 65.
2. Alexandraki, M., Maisoglou, I., Koureas, M., Kossyva, V., Tzereme, A., Meleti, E., ... & Manouras, A. (2025). Physicochemical Properties and Antioxidant Profile of a Fermented Dairy Beverage Enriched with Coffee By-Products. *Beverages*, 11(4), 121.
3. Kossyva, V., Vrontaki, M., Manouras, V., Tzereme, A., Meleti, E., Dimitriou, L., ... & Manouras, A. (2025). From Waste to Worth: Utilizing Downgraded Greek Chestnuts in Gluten-Free Functional Biscuits. *Sci*, 7(3), 106.
4. Tzereme, A., Koureas, M., Manouras, A., Malissiova, E., Soutani, G., Poulianiti, K., & Gogou, E. (2025). A Comparative Kinetic Study on Alkaline Phosphatase Thermal Inactivation in Different Milk Types. *Kinases and Phosphatases*, 3(2), 11.
<https://doi.org/10.3390/kinasesphosphatases3020011>
5. Meleti, E., Kossyva, V., Maisoglou, I., Vrontaki, M., Manouras, V., Tzereme, A., ... & Manouras, A. (2024). The Nutritional Benefits and Sustainable By-Product Utilization of Chestnuts: A Comprehensive Review. *Agriculture*, 14(12), 2262.
<https://doi.org/10.3390/agriculture14122262>
6. Malissiova, E., Fotiadou, S., Tzereme, A., Cheimona, D., Soutani, G., Maisoglou, I., & Manouras, A. (2022). Alkaline Phosphatase (ALP) in Non-Cow Milk and Dairy Products: A Review of Current Evidence and Future Trends. *Ruminants*, 2(4), 435-447.
<https://doi.org/10.3390/ruminants2040030>

7. Maisoglou, I.; Koureas, M.; Dimitriou, L.; Meleti, E.; Alexandraki, M.; Kossyva, V.; Tzereme, A.; Vrontaki, M.; Manouras, V.; Manouras, A.; et al. Functional Goat Milk Yogurt Dessert Enriched with Antioxidant Extract from Spent Coffee Grounds: Sensory and Consumer Insights. *Dietetics* **2025**, *4*, 34. <https://doi.org/10.3390/dietetics4030034>