



ΜΥΡΣΙΝΗ ΚΑΚΑΓΙΑΝΝΗ

ΣΥΝΤΟΜΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

<i>Ημερομηνία γέννησης:</i>	4 Μαΐου 1985 (Αθήνα)
<i>Τόπος γέννησης:</i>	Αθήνα
<i>Οικογενειακή κατάσταση:</i>	Έγγαμη με 1 παιδί
<i>Διεύθυνση οικίας:</i>	Ικαρίας 56, Τ.Κ. 41335, Λάρισα
<i>Τηλέφωνα επικοινωνίας:</i>	6979339612
<i>Ηλεκτρονική διεύθυνση:</i>	mkakagianni@uth.gr, mirsinikak@gmail.com
<i>ORCID iD</i>	https://orcid.org/0000-0003-2278-8882
<i>ResearchGate</i>	https://www.researchgate.net/profile/Myrsini-Kakagianni
<i>LinkedIn</i>	https://www.linkedin.com/in/mirsini-kakagianni-97034978/

Από τον Απρίλιο του 2021, η Δρ. Μυρσίνη Κακαγιάννη διορίστηκε στη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας με γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης». Έλαβε το πτυχίο της στη Βιολογία με κατεύθυνση Μοριακή Βιολογία, Γενετική και Βιοτεχνολογία (Τμήμα Βιολογίας, Σχολή Θετικών Επιστημών) και το Μεταπτυχιακό της Δίπλωμα Ειδίκευσης στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων (Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωπονίας) του Α.Π.Θ., το 2008 και το 2010 αντίστοιχα. Συνέχισε τις σπουδές της στο ίδιο τμήμα (Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωπονίας, Α.Π.Θ.) από όπου πήρε διδακτορικό δίπλωμα το 2018. Ο τίτλος της διδακτορικής της διατριβής ήταν: «Ανάπτυξη και εφαρμογή μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης της συμπεριφοράς θερμόφιλων σποριογόνων βακτηρίων στα τρόφιμα». Στη συνέχεια πραγματοποίησε μεταδιδακτορική έρευνα στο Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας Φυτών και Περιβάλλοντος (Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας). Από το 2010, έχει συμμετάσχει ως Ερευνήτρια σε 2 ευρωπαϊκά (Q-SAFE, ProSafeBeef - FP6, EUPA) και 7 εθνικά χρηματοδοτούμενα έργα (ΕΛΙΔΕΚ – BeMost, Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ Β' Κύκλος - ForFUN, Εθνική Εμβληματική Δράση "ΔΡΟΜΟΙ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ", ProbioDairyMeat, THALIS, ΜΟΙΚΟΜ - ERDF και ΟΡΡΕΙΙ, NSRF 2007-2013). Τα ερευνητικά της ενδιαφέροντα περιλαμβάνουν τη μελέτη και βελτίωση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων, την ανάπτυξη εργαλείων ποσοτικής μικροβιολογίας (μαθηματικά μοντέλα) και προσδιορισμού επικινδυνότητας, τη μελέτη διάρκειας ζωής τροφίμων, μικροβιακές αλληλεπιδράσεις, τη μικροενθυλάκωση προβιοτικών μικροοργανισμών σε προϊόντα γάλακτος και κρέατος για ενσωμάτωση με ενισχυμένη προστασία, τη μελέτη μικροβιωμάτων. Τα αποτελέσματα της έρευνάς της έχουν δημοσιευθεί σε 7 ερευνητικές εργασίες σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά του SCI, 1 κεφάλαιο σε βιβλία και 27 πρακτικά διεθνών και εθνικών επιστημονικών συνεδρίων με 2 εκ των οποίων συμμετοχές ως προσκεκλημένη ομιλήτρια, ενώ το δημοσιευμένο έργο της έχει 69 αναφορές και δείκτη h=5. Συνολικά έχει συμμετάσχει σε 20 σεμινάρια (workshops) και ημερίδες. Από το 2018 έως σήμερα, είναι προσκεκλημένη κριτής σε 2 διεθνή επιστημονικά περιοδικά (Food Research International, IF: 4.972, International Dairy Journal, IF: 2.512), ενώ παρείχε συμβουλές και υποστήριξη για τροφογενείς ασθένειες κατά τη διάρκεια συνεδρίων ανταλλαγής ιδεών στην ομάδα IGEM (ερευνητικό έργο *Amalthea*) Θεσσαλία 2020. Παράλληλα, είναι μέλος της Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ. Έχει συμμετάσχει, μετά από κατάθεση πρότασης και επιλογή, με την ομάδα ΜΑΗ (Microbiology And Hygiene Group) (Ασπρίδου Ζαφειρώ, Κακαγιάννη Μυρσίνη, Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δάφνη) στην 6^η καμπάνια "Spin your

Thesis! - 2015” της Ευρωπαϊκής Υπηρεσίας Διαστήματος (07-18/09/15), που πραγματοποιήθηκε στο Ευρωπαϊκό Διαστημικό Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας (ESTEC) στο Νόρντβαϊκ της Ολλανδίας υπό την καθοδήγηση του καθηγητή Κουτσουμανή Κωνσταντίνου και με θέμα «Επίδραση της υπερβαρύτητας στην θερμική ανθεκτικότητα των μικροβίων» και έλαβε Βραβείο Αριστείας από το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Παράλληλα, έχουν αναρτηθεί δεδομένα μικροβιακής ανάπτυξης στη βάση δεδομένων Combase (<https://browser.combase.cc>) (07/03/2019) για τα άρθρα «Kakagianni, M. (et al.), 2016: Development and application of *Geobacillus stearothermophilus* growth model for predicting spoilage of evaporated milk. Food Microbiology. 57:28-35» και «Kakagianni, M (et al.), 2018: Development and validation of predictive models for the effect of storage temperature and pH on the growth boundaries and kinetics of *Alicyclobacillus acidoterrestris* ATCC 49025 in fruit drinks. Food Microbiology. 74:40-49». Ως Προπτυχιακή Φοιτήτρια έλαβε υποτροφία ΙΚΥ για την 3^η σειρά επιτυχίας στο τμήμα Βιολογίας της Σχολής Θετικών Επιστημών, Α.Π.Θ.