

## **Σ τ α μ α τ ί ν α   Κ α λ λ ί θ ρ α κ α**

**Καθηγήτρια Οινολογίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Ανθρώπου, Εργαστήριο Οινολογίας και Αλκοολούχων Ποτών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών**

**Email to:** stamatina@aua.gr

Η Σταματίνα Καλλίθρακα είναι απόφοιτος του τμήματος Χημείας του ΑΠΘ, με μεταπτυχιακές σπουδές στην Επιστήμη Τροφίμων- Πανεπιστήμιο Reading/UK, και διδακτορική διατριβή στην Χημεία Οίνου- Πανεπιστήμιο Surrey, UK. Από το 1998 ως το 2001 εργάστηκε στο Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων (ΜΑΙΧ) ως Υπεύθυνη του μεταπτυχιακού τμήματος 'Διαχείρισης ποιότητας τροφίμων. Από το 2001 ως το 2011 ήταν ερευνήτρια στο Ινστιτούτο Οίνου με γνωστικό αντικείμενο «χημεία οίνου». Από το 2012 ως το 2107 εργάστηκε ως επίκουρη καθηγήτρια στο Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών και από το 2022 έως σήμερα κατέχει την θέση της καθηγήτριας οινολογίας. Έχει περισσότερες από 90 δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά με κριτές, 7 κεφάλαια σε βιβλία και περισσότερες από 80 συμμετοχές σε διεθνή συνέδρια. Η ερευνητική της δραστηριότητα εστιάζεται στην μελέτη της χημικής σύστασης των οίνων με έμφαση τις πολυφαινολικές ενώσεις, στην αντιοξειδωτική δράση και στον οργανοληπτικό τους χαρακτήρα και χρηματοδοτείται από ανταγωνιστικά προγράμματα.

### ***Επιλεγμένες Δημοσιεύσεις***

---

1. Basalekou, S., Pappas, C., Tarantilis, P., Kallithraka, S. (2020). Wine Authenticity and Traceability with the Use of FT-IR. *Beverages*, 6 (30), 6020030.
2. Christofi, S., Katsaros, Y., Mallouchos, A., Cotea, V., Kallithraka, S. 2021. Reducing SO<sub>2</sub> content in wine by combining High Pressure and glutathione addition. *Oeno-one*, 1, 235-252.
3. Kallithraka, S., Maragon, M. 2021. Improving wine quality and safety. *Beverages*, 7, 19, 7020019. Editorial.
4. Christofi, S., Papanikolaou, S., Dimopoulou, M., Terpou, A., Cioroiu, B., Cotea, V., Kallithraka, S. 2022. Effect of nitrogen content on fermentation kinetics and aroma profile of Assyrtiko wine. *Applied science*, 12, 1405.
5. Vlachou, E., Christofi, S., Roussis, I., Kallithraka, S. 2022. Browning development and antioxidant compounds in white wines after selenium, iron, and peroxide addition. *Applied Science*, 12, 3834.