

# Μ. ΜΑΚΡΗ ΣΕΡΕΜΕΤΗ

## ΣΠΟΥΔΕΣ

2007 Διδακτορικό (PhD) «Evaluation of the quality of individual quick frozen fish products», The Robert Gordon University, Aberdeen, UK.

1979 Επαγγελματικό Ενδεικτικό στη Βιολογική Ωκεανογραφία (Master), Πανεπιστήμιο Αθηνών.

1976 Πτυχίο Βιολογίας, Πανεπιστήμιο Αθηνών

ΠΑΡΟΥΣΑ ΘΕΣΗ: ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ 1 & 2

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ: Τεχνολογία μεταποίησης αλιευμάτων, ποιοτικός έλεγχος αλιευμάτων με βιοχημικές, χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεθόδους.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΈΓΚΡΙΤΑ ΞΕΝΟΓΛΩΣΣΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

ΜΑΚΡΗ, Μ., MELVIN, Μ., HOTOS, G. & DOUBI, X. (2007). The bio-chemical and sensory properties of gilthead seabream (*Sparus aurata*) frozen at different characteristic freezing times. *J. Food Quality*, 30, 970-992.

ΜΑΚΡΗ, Μ. (2009). Biochemical and textural properties of frozen stored (-22°C) gilthead seabream (*Sparus aurata*) fillets. *Afr. J. Biotechnol.*, 8 (7), 1287-1299.

ΜΑΚΡΗ, Μ. (2009). The biochemical textural and sensory properties of frozen stored (-22°C) king scallop (*Pecten maximus*) meats. *Afr. J. Biotechnol.*, 8, 3893-3903.

ΜΑΚΡΗ, Μ. (2010). The biochemical, textural and sensory properties of King scallop (*Pecten maximus*) meats frozen at different characteristic freezing times. *Afr. J. Biotechnol.*, 9(28), 4374-4385.

ΜΑΚΡΗ, Μ. (2012). Chemical composition physical and sensory properties of fish burgers prepared from minced muscle of farmed gilthead sea bream (*sparus aurata*) using various types of flour. *Journal of Animal and Veterinary Advances*, 11(18), 3327-3333.

ΜΑΚΡΗ, Μ. (2013). Effect of oregano and rosemary essential oils on lipid oxidation of stored frozen minced gilthead sea bream muscle. *Journal für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit*.

ΜΑΚΡΗ, Μ., & DOUVI, X. (2014). Quality Evaluation of Gilthead Sea Bream (*Sparus aurata*) Patties Formulated with Corn Flour. *British Journal of Applied Science & Technology*, 4(19).

ΜΑΚΡΗ, Μ., DOUVI, X & IOANNIDOY, G. (2016) Optimizing salting and immersion time in liquid smoke of farmed gilthead sea bream (*Sparus aurata*) fillets using response surface methodology. *British Biotechnology Journal*, 15(3): 1-15

