

Αργυρώ Μπεκατώρου

Καθηγήτρια ΠΠ

Πανεπιστήμιο Πατρών
Τμήμα Χημείας
Τομέας Χημικών Εφαρμογών, Χημικής Ανάλυσης και Χημείας Περιβάλλοντος
Ρίο, 26504, Πάτρα
2610-962964, abekatorou@upatras.gr

ORCID 0000-0001-9047-8195

Scopus 6603239533

Website <http://www.chem.upatras.gr/faculty/bekatorou>

Η Δρ. Αργυρώ Μπεκατώρου είναι απόφοιτη του Τμήματος Χημείας του ΑΠΘ (1995), κάτοχος Βεβαίωσης Οινολογικής Εκπαίδευσης (N.1697/1987 αρθ. 4 παρ. 3), και Δρ. του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών (ΠΠ) (2001) (Υποτροφία ΙΚΥ στην ειδίκευση *Φυσικών Επιστημών/Βιοχημείας: «Βιοτεχνολογία Τροφίμων»*) - τίτλος Διδακτορικής Διατριβής: «*Χρήση Λυοφιλιωμένων Ακίνητοποιημένων και μη Κυττάρων στην Παραγωγή Μύρας*»). Έχει απασχοληθεί ως μεταδιδακτορική ερευνήτρια στο School of Biomedical Sciences (τ. School of Biological & Environmental Sciences) του University of Ulster, UK (2001) (Research Officer, Spine point 6, Grade 1A - ερευνητικά αντικείμενα «*Μελέτη βιοαποικοδόμησης οργανοθεικών ενώσεων περιβαλλοντικής σημασίας*» και «*Απομάκρυνση νιτρικών από πόσιμο ύδωρ με βιολογικές μεθόδους*») και στο Τμήμα Χημείας του ΠΠ (2002-2005) σε αντικείμενα χημείας και (βιο)τεχνολογίας τροφίμων. Από το 2005 υπηρετεί το Τμήμα Χημείας του ΠΠ ως Λέκτορας (2006-2011), Επίκουρη Καθηγήτρια (2011-2018), Αναπληρώτρια καθηγήτρια (2018-2023) και Καθηγήτρια Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων (από 2023). Έχει συμμετάσχει σε 17 ερευνητικά και 4 εκπαιδευτικά χρηματοδοτούμενα προγράμματα και ήταν μέλος της ομάδας Συντονιστή της Εθνικής Ερευνητικής Υποδομής «*Ανάπτυξη Βιοδιεργασιών Τροφίμων και Εκμετάλλευση Καινοτομιών-Food Innovation RI*» (<https://www.foodinnovations.gr/>). Είναι ενεργός κριτής σε πάνω από 30 διεθνή επιστημονικά περιοδικά, Editor του βιβλίου «*Advances in Vinegar Production*» (CRC Press), και μέλος του Editorial Board του περιοδικού *Foods* (ISSN 2304-8158). Συμμετέχει ως συγγραφέας σε 108 επιστημονικά άρθρα (*Scopus*, 2025), 19 κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους, 149 ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια και 13 σε εθνικά, και έχει 2 Διπλώματα Ευρεσιτεχνίας (*h index* 35, 4066 citations). Έχει επιβλέψει 6 Διδακτορικές Διατριβές, >35 Μεταπτυχιακές Διπλωματικές Εργασίες και >100 Πτυχιακές Εργασίες. Οι στόχοι του επιστημονικού έργου της εστιάζουν στην ανάπτυξη βιώσιμων βιομηχανικών βιοδιεργασιών για βελτίωση της ποιότητας και διατροφικής αξίας τροφίμων (αλκοολούχα ποτά, προϊόντα αρτοποιίας, γαλακτοκομικά προϊόντα, και άλλα προϊόντα ζύμωσης, προβιοτικά τρόφιμα, ακίνητοποιημένοι βιοκαταλύτες, εμπορικές μικροβιακές καλλιέργειες, βιογενή πολυμερή, κ.α.), και στην παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας από αγροτοβιομηχανικά απόβλητα.

Διδασκαλία στο ΠΜΣ:

- Τεχνολογίες ακινητοποίησης/ενθυλάκωσης για παραγωγή ζυμούμενων τροφίμων
- Καινοτόμες τεχνολογίες στη βιομηχανία ζύθου, οίνου, οινοπνευματωδών ποτών, προϊόντων ζωικής και φυτικής προέλευσης
- Καινοτόμες τεχνολογίες για την παραγωγή μικροβιακής πρωτεΐνης