
Curriculum vitae



Name: Valentini Santarmaki

Laboratory/Group:

Laboratory of Applied Microbiology and Biotechnology

email: valentina.2@windowslive.com

Telephone: 0030 25510 30703

Education

University	Degree	Year	Field of study
Department of Molecular Biology and Genetics, Democritus University of Thrace	PhD candidate	2014-	Applied Microbiology and Biotechnology
Medical School, Democritus University of Thrace Faculty of Medicine, University of Crete.	MSc	2012-2014	Clinical Pharmacology and Therapeutics
Department of Molecular Biology and Genetics, Democritus University of Thrace	BSc	2007-2011	Molecular Biology and Genetics

Scientific work/aims:

- Application of innovative technologies in probiotic food production and *in vivo* investigation of the probiotic action.

Fellowships-Awards:

Mrs Santarmaki has worked on the following funded research projects:

1. SYNERGASIA II: Proposal 11SYN_2_571: "Functional dairy and meat products with high added value fermented or enriched with new probiotic microorganisms isolated from Greek traditional products" in collaboration with NIKAS S.A., ECOFARMA S.A. RODOPI S.A. Industries. **Source of Funding:** Greek General Secretariat of Research and Technology (GSRT) and private industrial funds. **Budget:** 1.580.000€. **Coordinator-Scientific Coordinator:** C. Tassou. **Starting/Ending dates:** October 2013-June 2015. **Role:** Researcher.

2. Support of Post-Doctorate Researchers: Proposal LS9(3546): “Production of novel probiotic food products: Investigation of anticancer properties”. **Source of Funding:** Greek General Secretariat of Research and Technology (GSRT). **Budget:** 150.000€. **Scientific coordinator:** Y. Kourkoutas. **Starting/ending dates:** February 2012-January 2015. **Role:** Researcher.

3. Support of New Enterprises for Research & Technological Development Activities: Proposal 15NEWE2009: “Production of probiotic ice-cream using immobilized *L. casei* on dry nuts and pastry products” in collaboration with ENTELWEISS S.A. Dairy Industry. **Source of Funding:** Greek GSRT and private industrial funds, **Budget:** 200.000€. **Coordinator:** I. Michalopoulos. **Subcontractor Coordinator:** K. Fylaktakidou-Y. Kourkoutas. **Starting/Ending dates:** September 2011-December 2014. **Role:** Researcher.

Publications:

Publications in scientific journals (selected):

1. Sidira, M.; Santarmaki, V.; Kiourtzidis, M.; Argyri, A. A.; Papadopoulou, O. S.; Chorianopoulos, N.; Tassou, C.; Kaloutsas, S.; Galanis, A.; Kourkoutas, Y. Evaluation of immobilized *Lactobacillus plantarum* 2035 on whey protein as adjunct probiotic culture in yoghurt production. *LWT-Food Sci Technol*, 2017 75 137-146.
2. Tiptiri-Kourpeti, A.; Spyridopoulou, K.; Santarmaki, V.; Aindelis, G.; Tompoulidou, E.; Lamprianidou, E. E.; Saxami, G.; Ypsilantis, P.; Lampri, E. S; Simopoulos, C.; Kotsianidis, I.; Galanis, A.; Kourkoutas, Y.; Dimitrellou, D.; Chlichlia, K. *Lactobacillus casei* exerts anti-proliferative effects accompanied by apoptotic cell death and up-regulation of TRAIL in colon carcinoma cells. *PLoS ONE* 2016 11(2): e0147960. doi:10.1371/journal.pone.0147960.
3. Sidira, M.; Saxami, G.; Dimitrellou, D.; Santarmaki, V.; Galanis, A.; Kourkoutas, Y. Monitoring survival of *Lactobacillus casei* ATCC 393 in probiotic yogurts using an efficient molecular tool. *J Dairy Sci*, 2013, 96, 3369-3377.

Proceedings in international conferences (selected):

1. Santarmaki, V.; Kiourtzidis, M.; Saxami, G.; Ipsilantis, P.; Kourkoutas, Y. Comparative study of probiotic strains' survival and adhesion to the intestinal mucosa using Wistar rats. Food Chemistry Days 2015-Functional Foods, Athens, Greece, 26-27 November 2015.
2. Santarmaki, V.; Kiourtzidis, M.; Galanis, A.; Ypsilantis, P.; Kourkoutas, Y. Comparative study of the survival and potential adherence to the intestinal mucosa of probiotic strains in Wistar rats. 38th SOMED Congress Society for Microbial Ecology and Disease, HUMAN MICROBIOME: FROM THE BENCH TO HEALTH BENEFITS, Verona, Italy, 11-13October 2015.
3. Santarmaki, V.; Nikolaou, A.; Galanis, A.; Panas, P.; Michalopoulos, I.; Kourkoutas, Y. Probiotic ice-cream production using free or immobilized *Lactobacillus casei* on dry nuts and pastry products. 3rd International ISEKI_Food Conference on Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy, Athens, 21-23 May 2014 (pp. 258).
4. Mitropoulou, G.; Santarmaki, V.; Panas, P.; Michalopoulos, I.; Kourkoutas, Y. An economic evaluation for production of dried probiotic immobilized starter culture using whey. International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology- BioSangam-2013, Allahabad, India, 21-23 November 2013 (p. 441).

5. Tiptiri-Kourpeti, A.; Iliaki, S.; Simoglou-Karali, C.; Dimitrellou, D.; Karoutsou, M.; Santarmaki, V.; Ypsilantis, P.; Simopoulos, C.; Kourkoutas Y.; Chlichlia, K. Anti-cancer properties of *Lactobacillus casei*: Inhibition of growth of colon adenocarcinoma cells *in vitro* and *in vivo*. 35th Scientific Conference of Hellenic Association for Biological Sciences, Nafplio, 23-25 May 2013 (pp. 350-351).
6. Kandyliis, P.; Santarmaki, V.; Panas, P.; Mixalopoulos, I.; Kourkoutas, Y. Freeze-dried immobilized *Lactobacillus casei* on dried nuts and pastry products as starter culture for probiotic foods. 35th Annual Conference, Hellenic Society for Biological Sciences, Nafplio, Greece, 23-25 May 2013 (pp. 124-125).
7. Santarmaki, V.; Panas, P.; Michalopoulos, I.; Kourkoutas, Y. Whey exploitation for the production of dried probiotic *Lactobacillus casei* ATCC 393 biomass. International Conference on Advances in Biotechnology and Bioinformatics-ICABB-2013, Pune, India, 25-27 November 2013 (pp. C235-C236).
8. Santarmaki, V.; Vatikioti, N.P.; Triantafilli, O.; Sidira, M.; Panas, P.; Mixalopoulos, I.; Kourkoutas, Y. Thermally-dried immobilized *Lactobacillus casei* on dried nuts and pastry products as starter culture for probiotic foods. 5th International Conference on Industrial Bioprocesses, IFIB-2012, Taipei, Taiwan, 7-10 October 2012 (p. 317).
9. Dimitrellou, D.; Sidira, M.; Saxami, S.; Santarmaki, S.; Kanellaki, M.; Galanis, A.; Kourkoutas, Y. Probiotic yoghurt production using immobilized *Lactobacillus casei* on prebiotic supports. 6th Central European Congress on Food, CEFood, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012 (p. 428).

Βιογραφικό Σημείωμα



Όνομα: Βαλεντίνη Σανταρμάκη

Εργαστήριο/Ομάδα:

Εργαστήριο Εφαρμοσμένης Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας

Ηλ. ταχυδρομείο: valentina.2@windowslive.com

Τηλέφωνο: 0030 25510 30703

Εκπαίδευση

Πανεπιστήμιο	Πτυχίο	Έτη	Γνωστικό αντικείμενο
Τμήμα Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης	Υποψήφια Διδάκτωρ	2014-	Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία και Βιοτεχνολογία
Τμήμα Ιατρικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης Τμήμα Ιατρικής, Πανεπιστήμιο της Κρήτης	MSc	2012-2014	Κλινική Φαρμακολογία και Θεραπευτική
Τμήμα Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης	BSc	2007-2011	Μοριακή Βιολογία και Γενετική

Επιστημονική δράση/στόχοι:

2. Εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών στην παραγωγή προβιοτικών τροφίμων και *in vivo* έλεγχος της προβιοτικής δράσης.

Υποτροφίες – Διακρίσεις:

Η κα. Σανταρμάκη εργάστηκε ως ερευνήτρια στα παρακάτω ερευνητικά προγράμματα:

1. ΔΡΑΣΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΙΙ: 11ΣΥΝ_2_571-Λειτουργικά γαλακτοκομικά προϊόντα και προϊόντα κρέατος υψηλής προστιθέμενης αξίας με νέα στελέχη προβιοτικών μικροοργανισμών που θα απομονωθούν από παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα. **Φορέας Χρηματοδότησης:** ΓΓΕΤ σε συνεργασία με τις επιχειρήσεις ΝΙΚΑΣ Α.Ε., ΟΙΚΟΦΑΡΜΑ Α.Ε και ΡΟΔΟΠΗ Α.Ε. **Προϋπολογισμός:** 1,580,000€. **Συντονιστής-Επ. Υπεύθυνος:** Χ. Τάσσου. **Έναρξη/Λήξη:** Οκτώβριος 2013-Ιούνιος 2015. **Θέση στο Έργο:** Ερευνήτρια.

2. ΔΡΑΣΗ «ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΩΝ ΕΡΕΥΝΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ»: LS9(3546)-Production of Novel Probiotic Food Products: Investigation of anticancer properties. **Φορέας Χρηματοδότησης:** ΓΓΕΤ. **Προϋπολογισμός:** 150,000€. **Επ. Υπεύθυνος Ανάδοχου Φορέα:** Ι. Κουρκουτάς. **Έναρξη/Λήξη:** Φεβρουάριος 2012-Ιανουάριος 2015. **Θέση στο έργο:** Ερευνήτρια.

3. ΔΡΑΣΗ ΕΘΝΙΚΗΣ ΕΜΒΕΛΕΙΑΣ «ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΝΕΩΝ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ», Πράξη «Υποστήριξη Νέων Επιχειρήσεων για Δραστηριότητες Έρευνας & Τεχνολογικής Ανάπτυξης»: 15NEW2009-Παραγωγή προβιοτικού παγωτού με ακινητοποιημένα κύτταρα *L. casei* σε ξηρούς καρπούς και σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής. **Φορέας Χρηματοδότησης:** ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ (ΓΓΕΤ) και η επιχείρηση ΑΧΑΪΚΟ ΕΝΤΕΛΒΑΪΣ Α.Β.Ε.Ε. **Προϋπολογισμός:** 200,000€. **Επ. Υπεύθυνος:** Ι. Μιχαλόπουλος. **Επ. Υπεύθυνος Υπεργολαβίας:** Κ. Φυλακτακίδου-Ι. Κουρκουτάς. **Έναρξη/Λήξη:** Σεπτέμβριος 2011-Δεκέμβριος 2014. **Θέση στο Έργο:** Ερευνήτρια.

Δημοσιεύσεις:

Δημοσιεύσεις σε επιστημονικά περιοδικά (επιλεγμένες):

1. Sidira, M.; Santarmaki, V.; Kiourtzidis, M.; Argyri, A. A.; Papadopoulou, O. S.; Chorianopoulos, N.; Tassou, C.; Kaloutsas, S.; Galanis, A.; Kourkoutas, Y. Evaluation of immobilized *Lactobacillus plantarum* 2035 on whey protein as adjunct probiotic culture in yoghurt production. *LWT-Food Sci Technol*, 2017 75 137-146.
2. Tiptiri-Kourpeti, A.; Spyridopoulou, K.; Santarmaki, V.; Aindelis, G.; Tompoulidou, E.; Lamprianidou, E. E; Saxami, G.; Ypsilantis, P.; Lampri, E. S; Simopoulos, C.; Kotsianidis, I.; Galanis, A.; Kourkoutas, Y.; Dimitrellou, D.; Chlichlia, K. *Lactobacillus casei* exerts anti-proliferative effects accompanied by apoptotic cell death and up-regulation of TRAIL in colon carcinoma cells. *PLoS ONE* 2016 11(2): e0147960. doi:10.1371/journal.pone.0147960.
3. Sidira, M.; Saxami, G.; Dimitrellou, D.; Santarmaki, V.; Galanis, A.; Kourkoutas, Y. Monitoring survival of *Lactobacillus casei* ATCC 393 in probiotic yogurts using an efficient molecular tool. *J Dairy Sci*, 2013, 96, 3369-3377.

Ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια (επιλεγμένες):

1. Σανταρμάκη, Β.; Κιουρτζίδης, Μ.; Σαξάμη, Γ.; Υψηλάντης, Π.; Κουρκουτάς, Ι. Συγκριτική μελέτη επιβίωσης και προσκόλλησης στον εντερικό βλεννογόνο προβιοτικών στελεχών με χρήση επίμυων φυλής Wistar. Ημέρες Χημείας Τροφίμων 2015-Λειτουργικά Τρόφιμα, Αθήνα, Ελλάδα, 26-27 Νοεμβρίου 2015.
2. Santarmaki, V.; Kiourtzidis, M.; Galanis, A.; Ypsilantis, P.; Kourkoutas, Y. Comparative study of the survival and potential adherence to the intestinal mucosa of probiotic strains in Wistar rats. 38th SOMED Congress "Human Microbiome: From the bench to health benefits", Verona, Italy, 11-13 October 2015.
3. Santarmaki, V.; Nikolaou, A.; Galanis, A.; Panas, P.; Michalopoulos, I.; Kourkoutas, Y. Probiotic ice-cream production using free or immobilized *Lactobacillus casei* on dry nuts and pastry products. 3rd International ISEKI_Food Conference on Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy, Athens, 21-23 May 2014 (pp. 258).
4. Mitropoulou, G.; Santarmaki, V.; Panas, P.; Michalopoulos, I.; Kourkoutas, Y. An economic evaluation for production of dried probiotic immobilized starter culture using whey. International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology- BioSangam-2013, Allahabad, India, 21-23 November 2013 (p. 441).

5. Tiptiri-Kourpeti, A.; Iliaki, S.; Simoglou-Karali, C.; Dimitrellou, D.; Karoutsou, M.; Santarmaki, V.; Ypsilantis, P.; Simopoulos, C.; Kourkoutas Y.; Chlichlia, K. Anti-cancer properties of *Lactobacillus casei*: Inhibition of growth of colon adenocarcinoma cells *in vitro* and *in vivo*. 35th Scientific Conference of Hellenic Association for Biological Sciences, Nafplio, 23-25 May 2013 (pp. 350-351).
6. Kandyliis, P.; Santarmaki, V.; Panas, P.; Mixalopoulos, I.; Kourkoutas, Y. Freeze-dried immobilized *Lactobacillus casei* on dried nuts and pastry products as starter culture for probiotic foods. 35th Annual Conference, Hellenic Society for Biological Sciences, Nafplio, Greece, 23-25 May 2013 (pp. 124-125).
7. Santarmaki, V.; Panas, P.; Michalopoulos, I.; Kourkoutas, Y. Whey exploitation for the production of dried probiotic *Lactobacillus casei* ATCC 393 biomass. International Conference on Advances in Biotechnology and Bioinformatics-ICABB-2013, Pune, India, 25-27 November 2013 (pp. C235-C236).
8. Santarmaki, V.; Vatikioti, N.P.; Triantafilli, O.; Sidira, M.; Panas, P.; Mixalopoulos, I.; Kourkoutas, Y. Thermally-dried immobilized *Lactobacillus casei* on dried nuts and pastry products as starter culture for probiotic foods. 5th International Conference on Industrial Bioprocesses, IFIB-2012, Taipei, Taiwan, 7-10 October 2012 (p. 317).
9. Dimitrellou, D.; Sidira, M.; Saxami, S.; Santarmaki, S.; Kanellaki, M.; Galanis, A.; Kourkoutas, Y. Probiotic yoghurt production using immobilized *Lactobacillus casei* on prebiotic supports. 6th Central European Congress on Food, CEFood, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012 (p. 428).