

Η Δρ. Αναστασία Κυριακούδη είναι Επίκουρη Καθηγήτρια με γνωστικό αντικείμενο «Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων – Ψηφιακές Τεχνολογίες» στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης. Έλαβε το πτυχίο της (2009), το μεταπτυχιακό της δίπλωμα με ειδίκευση στη «Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων» (2011), καθώς και το διδακτορικό της δίπλωμα με θέμα «Φυτικά εκχυλίσματα πλούσια σε ισοπρενοειδείς ενώσεις με ενδιαφέρον για τη βιομηχανία βιοενεργών συστατικών τροφίμων» (2015) από το Τμήμα Χημείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης. Εργάστηκε ως μεταδιδακτορική υπότροφος στο Italian National Agency for New Technologies, Energy and Sustainable Economic Development, ENEA (Ρώμη, Ιταλία), σε θέματα γεωγραφικής ιχνηλασιμότητας (2015-2016). Το 2016 έλαβε υποτροφία IKY-Siemens στο επιστημονικό πεδίο «Νανοτεχνολογία και Εφαρμογές» για εκπόνηση μεταδιδακτορικής έρευνας στην Ελλάδα, η οποία έλαβε χώρα στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας του ΑΠΘ. Εργάστηκε ως χημικός σε διαπιστευμένο εργαστήριο (ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17025:2017) με αντικείμενο τη χημική ανάλυση διαφόρων υποστρωμάτων (π.χ. έλαια, γάλα, νερό) (2017-2020), ενώ από το 2020 έως το 2026 εργάστηκε ως μεταδιδακτορική ερευνήτρια στο Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ.

Έχει συμμετάσχει στην εκπαιδευτική διαδικασία προπτυχιακών μαθημάτων, όπως Χημεία Τροφίμων (Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ), Επιμολυντές Τροφίμων, Αναλυτική Χημεία, Έλεγχος Αυθεντικότητας Τροφίμων, Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Ελαιολάδου και Λιπαρών Υλών (Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος).

Έχει συμμετάσχει σε 13 Εθνικά και Ευρωπαϊκά ερευνητικά προγράμματα, είναι συγγραφέας/συ-συγγραφέας σε >45 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές, σε 4 κεφάλαια βιβλίων (αναφορές: ~1300, h-index: 21) και έχει πάνω από 70 ανακοινώσεις σε εθνικά και διεθνή συνέδρια.

Τα ερευνητικά της ενδιαφέροντα περιλαμβάνουν τη βελτιστοποίηση διεργασιών σχετικών με τα τρόφιμα (π.χ. ξήρανση, εκχύλιση, ενθυλάκωση), την αξιοποίηση παρα-προϊόντων/αποβλήτων της βιομηχανίας τροφίμων με στόχο την ανάκτηση προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας (π.χ. φυσικά αντιοξειδωτικά, χρωστικές) και την ενσωμάτωσή τους σε συστήματα τροφίμων, την ενόργανη ανάλυση τροφίμων με χρήση διαφόρων αναλυτικών τεχνικών (π.χ. UV-Vis, HPLC-DAD, LC-MS, GC-FID, GC-MS, FT-IR), την εξέταση της *in vitro* αντιοξειδωτικής δράσης καθώς και τη βιοπροσπελασιμότητα/βιοδιαθεσιμότητα βιοδραστικών συστατικών τροφίμων.