

## ΗΜΕΡΙΔΑ Επαγγελματικής Απασχόλησης Χημικού

Ένα ταξίδι γνώσης και εμπειριών  
από το εργαστήριο χημείας στην  
βιομηχανία πρώτων υλών  
ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας

Μαρία Κουτίδου

Σάββατο 20 Μαρτίου 2021



ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ  
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



Unilever

UNILEVER R&D  
Research scientist



**KU LEUVEN**

KULEUVEN - Faculty of Bioscience Engineering

- PhD in Bioscience Engineering
- Research associate at Laboratory of Food Technology - Leuven Food Science and Nutrition Research Center (LForCe)



ARISTOTLE UNIVERSITY OF THESSALONIKI

– FACULTY OF CHEMISTRY

- BSc in Chemistry
- M.Sc. In Chemistry and Food Technology



PURATOS  
R&D Analytical Manager



**Puratos**  
*Reliable partners in innovation*

# Προπτυχιακές σπουδές

BSc in Chemistry (2010)

Σχολή Θετικών Επιστημών, Τμήμα Χημείας,  
Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

Κατεύθυνση: Βιοχημεία/Βιοτεχνολογία – Τρόφιμα

## Πτυχιακή Εργασία:

Επίδραση της προσθήκης πρωτεϊνικού  
υπερσυμπυκνώματος λούπινου στο πτητικό κλάσμα  
άρτου σίτου





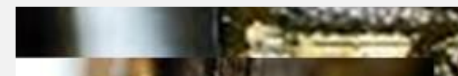
# Μεταπτυχιακές σπουδές

MSc in Chemistry and Food Technology (2012)

Σχολή Θετικών Επιστημών, Τμήμα Χημείας,  
Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

## Διπλωματική Εργασία:

Επίδραση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια  
οινοποίησης στο πτητικό κλάσμα του ρητινήτη οίνου



# EURAXESS

-  [HOME](#)
- [JOBS & FUNDING](#)
- [CAREER DEVELOPMENT](#)
- [PARTNERING](#)
- [INFORMATION & ASSISTANCE](#)
- [NATIONAL PORTALS](#)
- [EURAXESS WORLDWIDE](#)
- [LOGIN / REGISTER](#)
- 



How can we help you?

I am

I want

**SEARCH**



the unprecedented situation Europe has been experiencing due to

The European Union and its partners hosted

<https://euraxess.ec.europa.eu/>

# HST FOOD TRAIN PROJECT



HST FOOD TRAIN  
SCIENCE-BASED PRECISION PROCESSING FOR FUTURE  
HEALTHY, STRUCTURED AND TASTEFUL FRUIT- AND  
VEGETABLE-BASED FOODS: AN INTEGRATED RESEARCH AND  
TRAINING PROGRAM (FP7-PEOPLE-2010-ITN-264470)

Early Stage Researcher  
20 months (May 2013- December 2015)  
WP3: NOVEL PROCESSING, FOOD STRUCTURE, COMPOSITION AND  
FLAVOUR





# Unilever, R&D

May 2013 – March 2016

Research Scientist

Savoury Discover Group, Unilever Global R&D, Vlaardingen, Netherlands



- Αναπύξη καινοτόμων τεχνολογιών επεξεργασίας για τη βελτίωση του αρώματος savoury προϊόντων όπως σουπες, σαλτσες, σως.
- Αναπύξη και βελτιστοποίηση αναλυτικών μεθόδων για απομόνωση και χαρακτηρισμό αρώματος
- Multivariate data analyses για την ερμηνεία αναλυτικών δεδομένων
- Εργαστηριακές δοκιμές χρησιμοποιώντας χρωματογραφικές μεθόδους, ρεόμετρο, μικροσκόπιο, φασματοφωτόμετρο UV, αναλυτή μεγέθους σωματιδίων κ.λπ.
- Οργάνωση οργανοληπτικών δοκιμών
- Δημοσιεύσεις σε επιστημονικά περιοδικά/Technical reports
- Συμμετοχή και εκπροσώπηση της εταιρίας σε επιστημονικά συνέδρια

Collaboration with KULeuven → Industrial PhD

Research associate (March 2016 – May 2017)

KULEUVEN R&D, Laboratory of Food Technology - Leuven Food Science and Nutrition Research Center (LFoRCe), Belgium

- PhD in Bioscience Engineering
- Research project in collaboration with Cargill (January 2017 – May 2017)

PhD thesis: Potential of processing to modify the volatile fraction of single and mixed vegetable-based systems

- Μελέτη της επίδρασης των συνθηκών επεξεργασίας στο πτητικό προφίλ των συστημάτων από λαχανικά (απλών και σύνθετων-μικτών)
  - Συσχέτιση των αναλυτικών αποτελεσμάτων με τις οργανοληπτικές αξιολογήσεις
  - Μελέτη της διερεύνησης πιθανών (βιο) χημικών αλληλεπιδράσεων μεταξύ των συστατικών σε πιο σύνθετα συστήματα μικτών-λαχανικών
- ➔ Αυτή η γνώση αποτελεί την επιστημονική βάση για την επιλογή βέλτιστων συνθηκών επεξεργασίας για την παραγωγή τροφίμων με βάση λαχανικά με βελτιωμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά



# Puratos

Η Puratos είναι ένας διεθνής όμιλος που προσφέρει μια πλήρη γκάμα καινοτόμων προϊόντων, πρώτων υλών και εμπειρία εφαρμογών στους τομείς της αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και της σοκολατοποιίας.





**WE ARE CLOSE TO THE CUSTOMER**

- HQ
- Subsidiary
- Distributor

**WE BRING INSPIRATION & VISION FOR THE FUTURE AND HELP DIFFERENTIATE**



# 9370



EMPLOYEES IN THE WORLD



# 1045

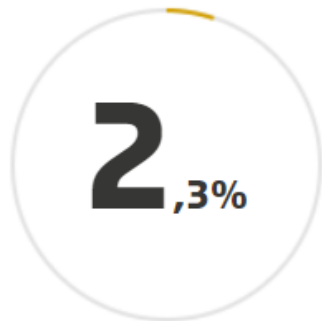
R&D RESEARCHERS AND TECHNICAL ADVISORS

## INNOVATION IS IN OUR DNA

Inventor of T500



the first complete improver



OF REVENUE INVESTED IN RESEARCH AND DEVELOPMENT

## R&D CENTRES



International R&D  
6.000m<sup>2</sup> Inspirience Center

SUBSIDIARIES IN

# 80

61 PRODUCTION  
UNITS IN

# 50

PURATOS PRODUCTS  
ARE AVAILABLE IN  
OVER

# 100

INNOVATION CENTERS

# 88

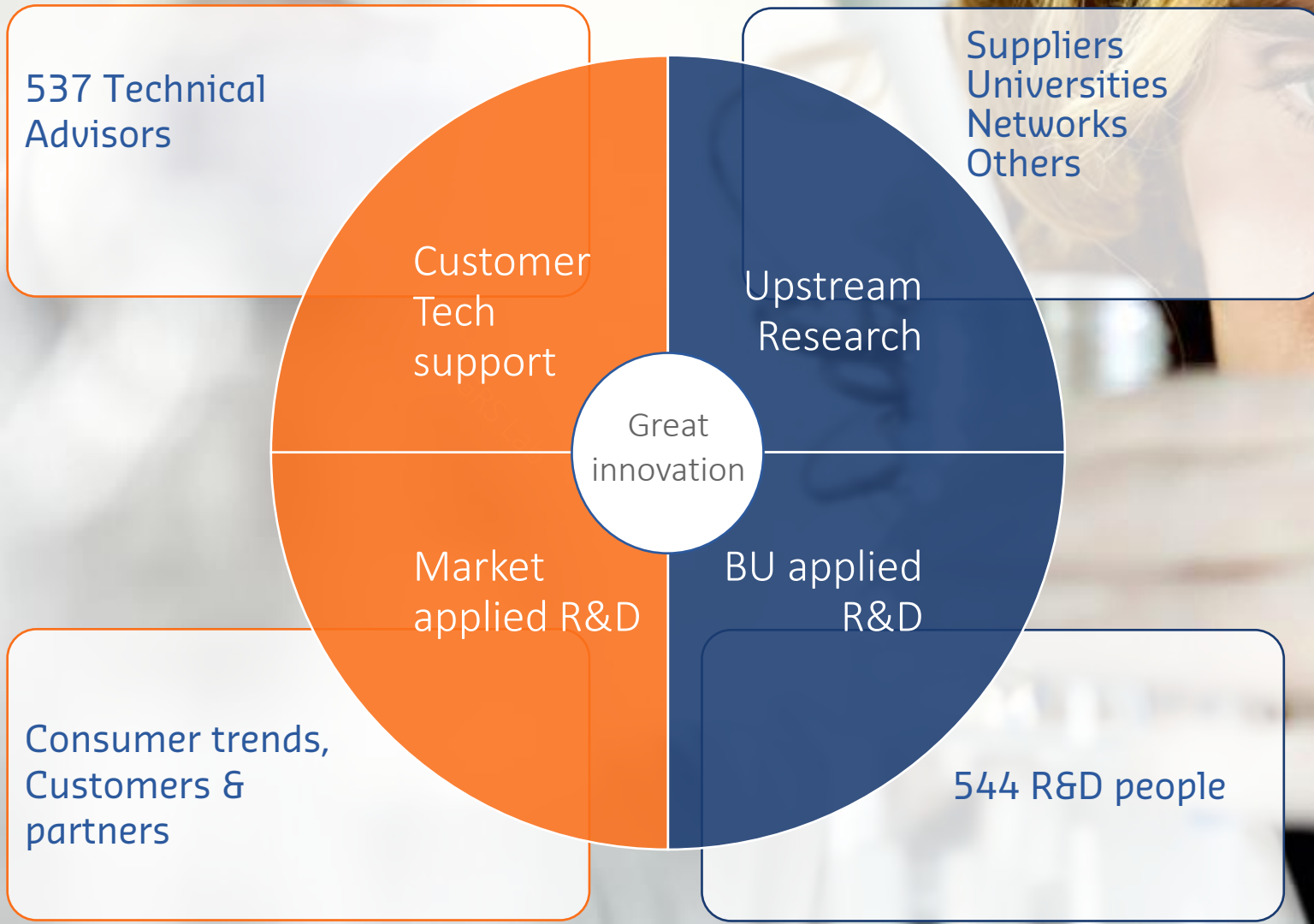


69  
Local centres  
in the world



# R&D

<https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=xG3rxXRdxHk&feature=youtu.be>

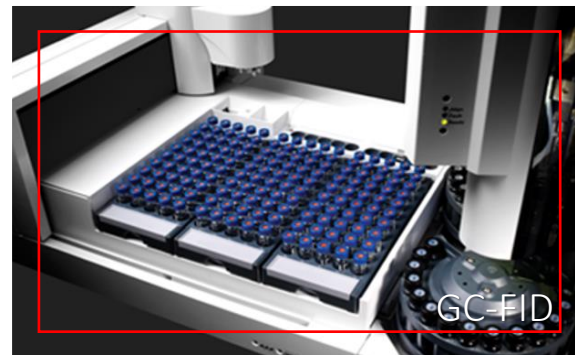


# My role at Puratos

R&D Analytical Manager (*June 2016 – ongoing*)

PURATOS Research & Development, Headquarters, Groot-Bijgaarden, Belgium

- ❑ Develop new analytical methods
- ❑ Provide technical expertise, support and troubleshooting to R&D, BUs and customers







- ❑ Lead projects. Create milestones, define stakeholder & resource requirements & ensure alignment with business needs
- ❑ Organize workflow and tasks to maximize laboratory efficiency (e.g., prioritize sample analysis, manage/assign tasks, preventative maintenance)
- ❑ Lead team vision/strategy and build organizational talent & capability through coaching, mentoring & administration of the analytical team
- ❑ Build collaborative relationships with R&D colleagues & multi-functional partners to drive business initiatives



- ❑ Identify equipment needs and opportunities to support new technology development
- ❑ Purchase analytical equipment – Market screening – Negotiations with the suppliers
- ❑ Prepare budget for site capital expenditure (CAPEX implementation) & implement cost control measures for OPEX



- ❑ Support the development and implementation of laboratory policies
- ❑ Act as a technical expert on aspects such as regulatory affairs & quality management e.g.

*EFEMA: European Food Emulsifiers Manufacturers Association*

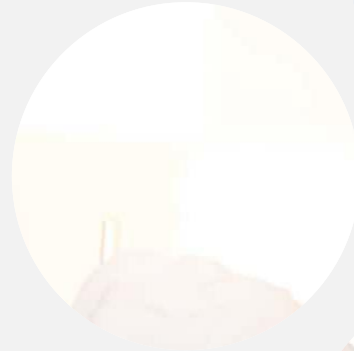
*FEDIMA: Federation of European Manufacturers and Suppliers of Ingredients to the Bakery, Confectionery and Patisseries Industries*

*AMFEP: Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products*



# Πού μπορεί να εργαστεί ένας χημικός/τεχνολόγος τροφίμων στην Puratos

- Upstream Research team
- Applied Research – R&D BU
- Quality Control
- Production
- Regulatory Affairs
- .....





# Πρακτική άσκηση στην Puratos

- Περίπου 15-18 φοιτητές/6μηνο στο R&D department
- Προπτυχιακή/διπλωματική εργασία ή Εργασιακή εμπειρία

## Προϋποθέσεις:

Φοιτητές BSc, MSc ή PhD

Φοιτητική ιδιότητα καθ'ολη τη διάρκεια της πρακτικής

Ελάχιστο επιθυμητό χρονικό διάστημα: 6+ μήνες

Email: Internship\_Belgium@puratos.com

## Στοιχεία επικοινωνίας:

Μαρία Κουτίδου

R&D Analytical Manager

T: +32 2 481 40 84

M: +32 491 92 50 80

[mkoutidou@puratos.com](mailto:mkoutidou@puratos.com)



# Η επιτυχία δεν είναι αγώνας ταχύτητας αλλά μαραθώνιος...

- ❖ Συνοδευτική επιστολή πάντα μαζί με το βιογραφικό
- ❖ Δημιουργήστε μια επαγγελματική διαδικτυακή παρουσία με το LinkedIn - Δικτυωθείτε
- ❖ Εξασφαλίστε πρακτική άσκηση πριν την αποφοίτηση (ακόμα και πριν το μεταπτυχιακό)
- ❖ Εκμεταλλευτείτε όλες τις ευκαιρίες που σας δίνονται – Να είστε ανοικτοί στις προκλήσεις (συνέδρια, δικτύωση, πρακτικές ασκήσεις, Erasmus placement)
- ❖ Βρείτε έναν καλό μέντορα
- ❖ Παρακολουθείστε σεμινάρια εξειδίκευσης
- ❖ Συμβουλές για να ξεκινήσετε καριέρα στο εξωτερικό: <https://ec.europa.eu/eures/public/el/hints-and-tips-js>
- ❖ Μείνετε πιστοί στους στόχους σας
- ❖ Να σκέφτεστε πάντα ένα βήμα μπροστά
- ❖ Η εύρεση εργασίας μετά τις σπουδές δεν είναι εύκολη, θέλει υπομονή και επιμονή - Μην απογοητεύεστε!

