

Dr. Elisavet Bouloumpasi

Agricultural Scientist – Food Scientist – Oenologist, MSc, PhD

ORCID ID: 0009-0005-8726-0546, Web of Science ResearcherID: JWA-4949-2024

e-mail: ebouloum@vo.duth.gr

Dr. Elisavet Bouloumpasi holds a Degree in Food Science and Technology and a Master's Degree (MSc) in Enology and Viticulture, both from the School of Agriculture, Aristotle University of Thessaloniki, Greece. She earned her PhD from the same university under the supervision of Professor Evangelos Soufleros. She also holds a Certificate of Pedagogical and Teaching Competence from the School of Pedagogical and Technological Education (ASPETE).

Since 2010, she has been serving as an Adjunct Lecturer in the Department of Viticulture and Oenology in Drama. Dr. Bouloumpasi has over 20 years of laboratory experience in analytical chemistry and microbiological methods for food and beverage analysis. Her research interests focus on wine quality, terroir expression, enological microbiology, chemical composition, and sensory properties of wines. She has participated in 10 research projects related to enology, food science, and quality assessment of agricultural products. She has authored or co-authored more than 40 peer-reviewed journal articles, 4 book chapters, and has presented her work in over 80 national and international conferences. Her scientific output has been published in leading international journals and has received a substantial number of citations.

Recent Publications

- Karampatea, A., Skendi, A., Irakli, M., & Bouloumpasi, E. (2024). Replacement of Sulfur Dioxide in White, Rosé, and Red Wines by a Blend of Tannins Extracted from Multiple Plant Materials. *Beverages*, 10(4), 110. <https://doi.org/10.3390/beverages10040110>
- Bouloumpasi, E.; Skendi, A.; Karampatea, A.; Tseine, G.; Irakli, M.; Mamalis, S.; Soufleros, E.H. (2025). Exploring Red Wines from the Drama Region: A Chemical, Sensory, and Terroir Insight. *Applied Sciences*, 15, 2485. <https://doi.org/10.3390/app15052485>
- Skendi, A.; Karampatea, A.; Bouloumpasi, E.; Tseine, G.; Stefanou, S.; Mamalis, S. (2025). Vineyard Location Impact on the Composition and Quality of Wines from International and Native Varieties Grown in Drama, Greece. *Foods*, 14, 1268. <https://doi.org/10.3390/foods14071268>
- Karampatea, A.; Skendi, A.; Manoledaki, M.; Bouloumpasi, E. (2025). Predicting Organic Acid Variation in White Wine Malolactic Fermentation Using a Logistic Model. *Fermentation*, 11, 288. <https://doi.org/10.3390/fermentation11050288>
- Skendi, A.; Bouloumpasi, E.; Kontopou, I.; Stefanou, S.; Greveniotis, V.; Karampatea, A.; (2025). Investigation of the Combined Impact of Location and Processing on the Quality Characteristics of Commercial Malagousia Wines from Northern Greece. *Beverages*, 11, 147. <https://doi.org/10.3390/beverages11050147>

Δρ. Ελισάβετ Μπουλούμπαση

Γεωπόνος – Επιστήμονας Τροφίμων – Οινολόγος, MSc, PhD

ORCID ID: 0009-0005-8726-0546, Web of Science ResearcherID: JWA-4949-2024

e-mail: ebouloum@vo.duth.gr

Η Δρ. Ελισάβετ Μπουλούμπαση είναι κάτοχος Πτυχίου Γεωπονίας με εξειδίκευση στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Μεταπτυχιακού Διπλώματος Ειδίκευσης (MSc) στην Οινολογία και Αμπελουργία, και τα δύο από το Τμήμα Γεωπονίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης. Έλαβε το διδακτορικό της δίπλωμα από το ίδιο Πανεπιστήμιο, υπό την επίβλεψη του Καθηγητή Ευάγγελου Σουφλερού. Είναι επίσης κάτοχος Πιστοποιητικού Παιδαγωγικής και Διδακτικής Επάρκειας από την Ανώτατη Σχολή Παιδαγωγικής και Τεχνολογικής Εκπαίδευσης (ΑΣΠΑΙΤΕ).

Από το 2010 υπηρετεί ως Συνεργαζόμενη Διδάσκουσα στο Τμήμα Αμπελουργίας και Οινολογίας στη Δράμα. Η Δρ. Μπουλούμπαση διαθέτει περισσότερα από 20 χρόνια εργαστηριακής εμπειρίας στην αναλυτική χημεία και στις μικροβιολογικές μεθόδους που εφαρμόζονται στην ανάλυση τροφίμων και ποτών. Τα ερευνητικά της ενδιαφέροντα επικεντρώνονται στην ποιότητα του οίνου, την έκφραση του terroir, τη μικροβιολογία της οινοποίησης, τη χημική σύσταση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων. Έχει συμμετάσχει σε 10 ερευνητικά προγράμματα που σχετίζονται με την οινολογία, την επιστήμη τροφίμων και την αξιολόγηση της ποιότητας αγροτικών προϊόντων. Έχει συγγράψει ή συν-συγγράψει περισσότερα από 40 άρθρα σε επιστημονικά περιοδικά με κριτές, 4 κεφάλαια σε βιβλία και έχει παρουσιάσει το έργο της σε περισσότερα από 80 εθνικά και διεθνή συνέδρια. Οι επιστημονικές της δημοσιεύσεις έχουν δημοσιευθεί σε έγκριτα διεθνή περιοδικά και έχουν λάβει σημαντικό αριθμό αναφορών.

Πρόσφατες δημοσιεύσεις

- Karampatea, A., Skendi, A., Irakli, M., & Bouloumpasi, E. (2024). Replacement of Sulfur Dioxide in White, Rosé, and Red Wines by a Blend of Tannins Extracted from Multiple Plant Materials. *Beverages*, 10(4), 110. <https://doi.org/10.3390/beverages10040110>
- Bouloumpasi, E.; Skendi, A.; Karampatea, A.; Tseine, G.; Irakli, M.; Mamalis, S.; Soufleros, E.H. (2025). Exploring Red Wines from the Drama Region: A Chemical, Sensory, and Terroir Insight. *Applied Sciences*, 15, 2485. <https://doi.org/10.3390/app15052485>
- Skendi, A.; Karampatea, A.; Bouloumpasi, E.; Tseine, G.; Stefanou, S.; Mamalis, S. (2025). Vineyard Location Impact on the Composition and Quality of Wines from International and Native Varieties Grown in Drama, Greece. *Foods*, 14, 1268. <https://doi.org/10.3390/foods14071268>
- Karampatea, A.; Skendi, A.; Manoledaki, M.; Bouloumpasi, E. (2025). Predicting Organic Acid Variation in White Wine Malolactic Fermentation Using a Logistic Model. *Fermentation*, 11, 288. <https://doi.org/10.3390/fermentation11050288>
- Skendi, A.; Bouloumpasi, E.; Kontopou, I.; Stefanou, S.; Greveniotis, V.; Karampatea, A.; (2025). Investigation of the Combined Impact of Location and Processing on the Quality Characteristics of Commercial Malagousia Wines from Northern Greece. *Beverages*, 11, 147. <https://doi.org/10.3390/beverages11050147>