Πίνακας Προτεινόμενων Πτυχιακών Εργασιών			
ΣΧΟΛΗ:ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			**ΑΚΑΔ. ΕΤΟΣ: 2020-21**
ΤΜΗΜΑ:ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			**ΕΞΑΜΗΝΟ: ΕΑΡΙΝΟ**
ΤΟΜΕΑΣ 2: ΠΡΟΩΘΗΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ			
Α/Α	**Τίτλος Θέματος (ΚΕΦΑΛΑΙΑ)**	**Επιβλέπων Καθηγητής**	**ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ**
1	ΜΕΛΕΤΗ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ – ΚΛΑΣΙΚΕΣ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ (ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ)	ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΡΟΥ	2
2	ΑΝΑΚΤΗΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΥΨΗΛΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ ΑΠΟ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ(ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ)	ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΡΟΥ	1
3	ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΝΕΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΧΡΟΝΟ ΖΩΗΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ(ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ)	ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΡΟΥ	2
4	ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΕΔΩΔΙΜΩΝ ΜΕΜΒΡΑΝΩΝ ΚΑΙ ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΟΥ ΜΕ ΦΥΣΙΚΑ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΑΥΞΗΜΕΝΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ(ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ)	ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΡΟΥ	1 ή 2
5	ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΧΥΜΩΝ(ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ)	ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΡΟΥ	1 ή 2
6	ΒΕΛΤΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΩΣΜΩΤΙΚΗΣ ΑΦΥΔΑΤΩΣΗΣ ΣΕ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ (ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΗ)	ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΡΟΥ	1
7	ΓΕΝΕΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ ΤΩΝ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ ΣΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΚΟΥΛΟΥΡΗΣ	2
8	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ESL ΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΚΟΥΛΟΥΡΗΣ	1
9	ΠΗΚΤΙΚΑ ΕΝΖΥΜΑ ΣΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	ΚΟΥΛΟΥΡΗΣ	1
10	ΦΥΣΙΚΑ ΑΝΤΙΒΙΟΤΙΚΑ - ΒΑΚΤΗΡΙΟΣΙΝΕΣ (ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ)	ΚΥΡΑΝΑ	1
11	ΒΡΩΣΙΜΑ ΦΥΚΗ: ΣΥΣΤΑΣΗ, ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ (ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ)	ΚΥΡΑΝΑ	1
12	ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ "ΥΠΕΡΨΥΞΗΣ" ΣΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΝΩΠΩΝ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ)	ΛΟΥΓΚΟΒΟΗΣ	1
13	ΠΤΗΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ ΚΑΙ Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥΣ ΣΤΟΝ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΤΟΥ ΑΦΕΨΗΜΑΤΟΣ (ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ)	ΛΟΥΓΚΟΒΟΗΣ	1
14	ΑΦΡΙΣΤΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΑΦΡΟΥ ΚΑΦΕ ESPRESSO: Ο ΡΟΛΟΣ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ ΚΑΙ ΠΟΛΥΣΑΚΧΑΡΙΤΩΝ (ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ)	ΛΟΥΓΚΟΒΟΗΣ	1

15	ΑΦΛΑΤΟΞΙΝΗ Μ1 ΣΤΟ ΓΑΛΑ	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ	1-2
16	METHICILLIN RESISTANT STAPHYLOCOCCUS AUREUS (MRSA) ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ	1-2
	ΤΟ ΕΝΖΥΜΟ ΛΑΚΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΒΙΟΤΙΚΟΙ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ	1-2
17	ΜΥΚΟΤΟΞΙΝΕΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΓΕΝΟΣ FUSARIUM ΚΑΙ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ	1-2
18	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΝΑΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΩΝ ΕΝΖΥΜΩΝ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ	1-2
19	ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΟΓΕΝΗ ΠΑΘΟΓΟΝΑ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ENTEROBACTERIACEAE	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ	2
20	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΑΝΤΙΒΙΟΤΙΚΑ ΤΩΝ ΠΑΘΟΓΟΝΩΝ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΏΝ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ	2
21	ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΦΥΛΛΩΝ ΕΛΙΑΣ	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ	2
22	ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΣΥΝ-ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ LISTERIA ΚΑΙ ΠΡΟΒΙΟΤΙΚΩΝ ΣΕ ΜΑΛΑΚΑ ΑΣΠΡΑ ΤΥΡΙΑ	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ	1
23	ΤΡΟΦΙΜΟΓΕΝΕΙΣ ΙΟΙ	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ	2
24	ΒΡΩΣΙΜΕΣ ΜΕΜΒΡΑΝΕΣ ΑΠΟ ΦΡΟΥΤΑ	ΠΑΠΑΔΑΚΗΣ	2
25	ΔΕΙΚΤΕΣ ΣΥΣΤΑΣΗΣ ΑΕΡΙΩΝ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΕΝΤΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ, ΒΑΣΙΣΜΕΝΟΙ ΣΕ ΦΥΣΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ	ΠΑΠΑΔΑΚΗΣ	2
26	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	ΠΑΠΑΔΑΚΗΣ	2
27	ΩΜΙΚΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΠΑΠΑΔΑΚΗΣ	2
28	Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΩΝ ΦΥΣΙΚΩΝ ΒΑΘΕΩΣ ΕΥΤΗΚΤΙΚΩΝ ΔΙΑΛΥΤΩΝ ΣΤΗ ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΝΑΝΤΙ ΤΗΣ ΟΞΕΙΔΩΣΗΣ	ΡΕΒΕΛΟΥ	1
29	ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΓΛΥΚΟΖΙΝΟΛΙΤΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΕΝΖΥΜΙΚΗΣ ΤΟΥΣ ΥΔΡΟΛΥΣΗΣ ΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΡΕΒΕΛΟΥ	1
30	ΖΥΜΩΜΕΝΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΓΑΛΑΤΑ	ΤΣΑΚΑΛΗ	1
31	Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΠΡΟΓΝΩΣΤΙΚΗΣ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑΣ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΤΣΑΚΑΛΗ	1
32	ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΤΣΑΚΑΛΗ	1