

## Οδηγίες σχετικά με τη διαδικασία ανάληψης πτυχιακής εργασίας

Οι φοιτητές, μετά από συνεννόηση με τους καθηγητές,

1. συμπληρώνουν το έντυπο ΑΝΑΛΗΨΗ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ και
2. το αποστέλλουν υπογεγραμμένο από τον καθηγητή, στη γραμματεία του τμήματος μέχρι **20 Μαρτίου 2021** στην ηλεκτρονική διεύθυνση [fst@uniwa.gr](mailto:fst@uniwa.gr)

συμπληρώνοντας στο **θέμα** με κεφαλαία γράμματα : ΑΝΑΛΗΨΗ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ-ΕΠΩΝΥΜΟ ΟΝΟΜΑ ΦΟΙΤΗΤΗ-ΕΠΩΝΥΜΟ ΚΑΘΗΓΗΤΗ.

Περισσότερες λεπτομέρειες στο Άρθρο 40 Πτυχιακή και Διπλωματική Εργασία, του Εσωτερικού Κανονισμού του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής

<https://www.uniwa.gr/wp-content/uploads/2020/10/%CE%95%CF%83%CF%89%CF%84%CE%B5%CF%81%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CC%81%CF%82-%CE%BA%CE%B1%CE%BD%CE%BF%CE%BD%CE%B9%CF%83%CE%BC%CE%BF%CC%81%CF%82-%CE%BB%CE%B5%CE%B9%CF%84%CE%BF%CF%85%CF%81%CE%B3%CE%B9%CC%81%CE%B1%CF%82-%CF%84%CE%BF%CF%85-%CE%A0%CE%B1%CE%BD%CE%B5%CF%80%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BC%CE%B9%CC%81%CE%BF%CF%85-%CE%94%CF%85%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%B7%CC%81%CF%82-%CE%91%CF%84%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%B7%CC%81%CF%82.pdf>

Η επικοινωνία με τους καθηγητές γίνεται με αποστολή ηλεκτρονικού μηνύματος από το ακαδημαϊκό ηλεκτρονικό ταχυδρομείο των φοιτητών, γράφοντας στο ΠΡΟΣ το επίθετο του καθηγητή όπου και εμφανίζεται η ηλεκτρονική διεύθυνση ή με αναζήτηση στην ιστοσελίδα του τμήματος <https://fst.uniwa.gr/> Προσωπικό

## Θέματα πτυχιακής εργασίας

| A/A | Τίτλος Θέματος                                                                                                              | ΤΥΠΟΣ (Θ) Η (Π)             | Επιβλέπων Καθηγητής            | ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ | Επιτροπή                                     |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|------------------|----------------------------------------------|
| 1   | Βλαβερές επιπτώσεις των συμπληρωμάτων διατροφής στον ανθρώπινο οργανισμό                                                    | Θ                           | Αναστασία Κανέλλου             | 2                | Ειρήνη Στρατή, Ανθιμία Μπατρίνου             |
| 2   | Covid19: διατροφή πριν και κατά τη διάρκεια της καραντίνας - διεθνή δεδομένα                                                | Θ                           | Αναστασία Κανέλλου             | 2                | Δήμητρα Χούχουλα, Ανθιμία Μπατρίνου          |
| 3   | Διατροφικές διαταραχές - επικαιροποιημένα στοιχεία                                                                          | ερευνητικό (ερωτηματολόγιο) | Αναστασία Κανέλλου             | 2                |                                              |
| 4   | Εδώδιμη κάνναβη: βιοδραστικές ουσίες, αντιοξειδωτική και αντικαρκινική δράση.                                               | Θ                           | Αναστασία Κανέλλου             | 1                | Ειρήνη Στρατή, Ανθιμία Μπατρίνου             |
| 5   | Κατηγορίες και κύρια χαρακτηριστικά του πόσιμου νερού                                                                       | Θ                           | Αναστασία Κανέλλου             | 1                | Ευσταθία Τσάκαλη, Ανθιμία Μπατρίνου          |
| 6   | Αξιοποίηση της βιομηχανικής κάνναβης στην τεχνολογία τροφίμων                                                               | Θ                           | Ανδριάννα Λάζου                | 1                | Σπυρίδων Παπαδάκης, Παναγιώτης Ζουμπουλάκης  |
| 7   | Διεργασίες απομονώσεως πρωτεϊνών από εναλλακτικές πηγές και εφαρμογές σε προϊόντα τροφίμων                                  | Θ                           | Ανδριάννα Λάζου                | 1                | Σπυρίδων Παπαδάκης, Μαρία Γιαννακούρου       |
| 8   | Επίδραση της αποθήκευσης στα ποιοτικά χαρακτηριστικά καινοτόμων χορτοφαγικών προϊόντων πλούσιου ζυμαριού με αλεύρι κάνναβης | Π                           | Ανδριάννα Λάζου                | 1 ή 2            | Ειρήνη Στρατή, Μαρία Γιαννακούρου            |
| 9   | Επίδραση της αποθήκευσης στα βιοενεργά συστατικά καινοτόμων προϊόντων πλούσιου ζυμαριού εμπλουτισμένων με αλεύρι κάνναβης   | Π                           | Ανδριάννα Λάζου, Ειρήνη Στρατή | 1 ή 2            | Βασιλεία Σινάνογλου, Παναγιώτης Ζουμπουλάκης |
| 10  | Αλλεργιογόνα στα τρόφιμα                                                                                                    | Θ                           | Ανθιμία Μπατρίνου              | 1-2              | Δήμητρα Χούχουλα, Διονύσιος Αντωνόπουλος     |

| A/A | Τίτλος Θέματος                                                                    | ΤΥΠΟΣ (Θ) Η (Π)    | Επιβλέπων Καθηγητής | ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ | Επιτροπή                                  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|------------------|-------------------------------------------|
| 11  | Αλληλεπίδραση ανθρώπινου μικροβιώματος με τρόφιμα                                 | Π                  | Ανθιμία Μπατρίνου   | 1-2              | Ειρήνη Στρατή, Σπύρος Κοντελής            |
| 12  | Ανθρώπινο μικροβίωμα και διατροφή                                                 | Θ                  | Ανθιμία Μπατρίνου   | 1                | Δήμητρα Χούχουλα, Ειρήνη Στρατή           |
| 13  | Εντερόκοκκοι σε τρόφιμα                                                           | Θ                  | Ανθιμία Μπατρίνου   | 1                | Σπύρος Κοντελής, Φώτης Μάντης             |
| 14  | Εφαρμογές Next Generation Sequencing (NGS) σε τρόφιμα                             | Θ                  | Ανθιμία Μπατρίνου   | 1                | Δήμητρα Χούχουλα, Σπύρος Κοντελής         |
| 15  | Ζύμωση αλλαντικών                                                                 | Θ                  | Ανθιμία Μπατρίνου   | 2                | Σπύρος Κοντελής, Βασιλική Κυρανά          |
| 16  | Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης αιθέριων ελαίων                                     | Π                  | Ανθιμία Μπατρίνου   | 1-2              | Ειρήνη Στρατή, Σπύρος Κοντελής            |
| 17  | Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης φυσικών εκχυλισμάτων                                | Π                  | Ανθιμία Μπατρίνου   | 1 η 2            | Παναγιώτης Ζουμπουλάκης, Σπύρος Κοντελής  |
| 18  | Μελέτη αντιοξειδωτικής δράσης ενώσεων μετά από γαστροεντερική προσομοίωση         | Π                  | Ανθιμία Μπατρίνου   | 1-2              | Ειρήνη Στρατή, Σπύρος Κοντελής            |
| 19  | Στελέχη Escherichia coli (STEC) στα τρόφιμα                                       | Θ                  | Ανθιμία Μπατρίνου   | 1                | Δήμητρα Χούχουλα, Διονύσης Αντωνόπουλος   |
| 20  | Ανάλυση - επεξεργασία δεδομένων πειραμάτων επιταχυνόμενης φθοράς σε εδώδιμα έλαια | Θ (Μετα - ανάλυση) | Βασιλεία Σινάνογλου | 1                | Ειρήνη Στρατή, Ευτυχία Κρίτση             |
| 21  | Συγκριτική μελέτη αντιοξειδωτικής δράσης ποικιλιών καφέ                           | Π                  | Βασιλεία Σινάνογλου | 1                | Ειρήνη Στρατή, Παναγιώτης Ζουμπουλάκης    |
| 22  | Βάσεις Δεδομένων στην Βιομηχανία Τροφίμων                                         | Θ                  | Βασίλειος Μπάρτζης  | 1 ή 2            | Ιωάννης Βαμβακάς, Παναγιώτης Ζουμπουλάκης |
| 23  | Τυριά της Νάξου-Καταγραφή , Παραγωγή και χαρακτηριστικά                           | Θ                  | Βασίλειος Μπάρτζης  | 1                | Ανθιμία Μπατρίνου, Ειρήνη Στρατή          |

| A/A | Τίτλος Θέματος                                                                                                                                 | ΤΥΠΟΣ (Θ) Η (Π) | Επιβλέπων Καθηγητής | ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ | Επιτροπή                                    |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|------------------|---------------------------------------------|
| 24  | Ζύμωση των λαχανικών                                                                                                                           | Θ               | Βασίλης Σπηλιώτης   | 1                | Σπύρος Κοντελές, Ανθιμία Μπατρίνου          |
| 25  | Ψύξη νωπών ιχθυηρών με δυαδικό σύστημα ρευστού πάγου: Επίδραση της αναλογίας πάγου/θαλασσινού νερού στην αποτελεσματικότητα του ψυκτικού μέσου | Π               | Βασιλική Κυρανά     | 2                | Βλαδής Λουγκοβόης-Σπυρίδων Παπαδάκης        |
| 26  | Μελέτη φυσικοχημικών παραμέτρων συνδεόμενων με την επεξεργασία αφυδάτωσης και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά μικρών ασπόνδυλων                     | Π               | Βλαδής Λουγκοβόης   | 2                | Βασιλική Κυρανά, Μαρία Γιαννακούρου         |
| 27  | Σύνθεση του λιπιδικού κλάσματος δίθυρων μαλακίων εμπορικού ενδιαφέροντος                                                                       | Θ               | Βλαδής Λουγκοβόης   | 1                | Βασιλική Κυρανά, Ειρήνη Στρατή              |
| 28  | Βιολογική δραστικότητα του Δενδρολίβανου                                                                                                       | Θ               | Δήμητρα Μάργαρη     | 1                | Π-Κ. Ρεβέλου, Μυρτώ Τριάντη                 |
| 29  | Αλληλεπίδραση γονιδίων και διατροφικών παραγόντων σε διάφορες παθήσεις                                                                         | Θ               | Δήμητρα Χούχουλα    | 2                | Αναστασία Κανέλλου, Ανθιμία Μπατρίνου       |
| 30  | Ανίχνευση νοθείας τροφίμων με μοριακές τεχνικές.                                                                                               | Ε               | Δήμητρα Χούχουλα    | 2                | Αναστασία Κανέλλου, Ειρήνη Στρατή           |
| 31  | Γονίδια αντοχής στην αγροδιατροφική αλυσίδα                                                                                                    | Θ               | Δήμητρα Χούχουλα    | 2                | Ανθιμία Μπατρίνου, Διονύσιος Αντωνόπουλος   |
| 32  | Επίδραση της Διατροφής στο οξειδωτικό στρες                                                                                                    | Θ               | Δήμητρα Χούχουλα    | 2                | Αναστασία Κανέλλου, Παναγιώτης Ζουμπουλάκης |
| 33  | Παράσιτα στα τρόφιμα και μέθοδοι ανίχνευσης                                                                                                    | Θ               | Δήμητρα Χούχουλα    | 2                | Ανθιμία Μπατρίνου, Διονύσιος Αντωνόπουλος   |
| 34  | Ταυτοποίηση μεταβολιτών οξυγαλακτικών βακτηρίων                                                                                                | Ε               | Δήμητρα Χούχουλα    | 1                | Παναγιώτης Ζουμπουλάκης, Ανθιμία Μπατρίνου  |

| A/A | Τίτλος Θέματος                                                                                  | ΤΥΠΟΣ (Θ) Η (Π) | Επιβλέπων Καθηγητής    | ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ | Επιτροπή                                   |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|------------------|--------------------------------------------|
| 35  | Ταυτοποίηση φλαβονοειδών σε φυτικά εκχυλίσματα                                                  | Ε               | Δήμητρα Χούχουλα       | 1                | Μαρία Γιαννακούρου, Ειρήνη Στρατή          |
| 36  | Τοξικότητα Προσθέτων τροφίμων                                                                   | Θ               | Δήμητρα Χούχουλα       | 1                | Αναστασία Κανέλλου, Ειρήνη Στρατή          |
| 37  | Ανάπτυξη συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων σε μικρό τυροκομείο                          | Π               | Διονύσιος Αντωνόπουλος | 2                | Ευσταθία Τσάκαλη, Σπύρος Κοντελής          |
| 38  | Μελέτη αντιοξειδωτικής δράσης σε εκχυλίσματα διαφόρων τύπων κανέλας                             | Π               | Διονύσιος Αντωνόπουλος | 2                |                                            |
| 39  | Σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων σε νοσοκομειακή μονάδα                                   | Π               | Διονύσιος Αντωνόπουλος | 2                | Ευσταθία Τσάκαλη, Σπύρος Κοντελής          |
| 40  | τοξικολογικά δεδομένα στη τροφική αλυσίδα σε τρόφιμα που έχουν υποστεί μη ενζυμική αμάυρωση     | Θ               | Διονύσιος Αντωνόπουλος | 2                | Δήμητρα Χούχουλα, Αναστασία Κανέλλου       |
| 41  | Μελέτη (οξειδωτικής πορείας)/οξείδωσης εμπλουτισμένων ελαίων σε πειράματα επιταχυνόμενης φθοράς | Π               | Ειρήνη Στρατή          | 1                | Βασιλεία Σινάνογλου, Δήμητρα Χούχουλα      |
| 42  | Παραγωγή και αξιοποίηση συστατικών πυρηνελαιίου στη σύνθεση λειτουργικών τροφίμων               | Θ               | Ειρήνη Στρατή          | 1                | Βασιλεία Σινάνογλου, Ευτυχία Κρίτση        |
| 43  | Πρόσθετα τροφίμων και η επίδρασή τους στη μικροχλωρίδα του εντέρου                              | Θ               | Ειρήνη Στρατή          | 1                | Παναγιώτης Ζουμπουλάκης, Ανθιμία Μπατρίνου |
| 44  | Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη της <i>L. monocytogenes</i> σε τυριά τυρογάλακτος        | Π               | Ευσταθία Τσάκαλη       | 1-2              | Σπύρος Κοντελής, Ανθιμία Μπατρίνου         |
| 45  | Παραγωγή αποφλοιωμένης φιστικόψιχας "Green Pistachio Kernels"                                   | Π               | Ευσταθία Τσάκαλη       | 1                |                                            |
| 46  | Μελέτη φυσικών αναστολέων ενζυμικής αμάυρωσης με υπολογιστικές τεχνικές                         | Π               | Ευτυχία Κρίτση         | 1 ή 2            | Παναγιώτης Ζουμπουλάκης, Θάλεια Τσιάκα     |

| A/A | Τίτλος Θέματος                                                                                                                                              | ΤΥΠΟΣ (Θ) Η (Π) | Επιβλέπων Καθηγητής       | ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ | Επιτροπή                                     |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------|------------------|----------------------------------------------|
| 47  | Εμπλουτισμός ελαιόλαδων με αρωματικά φυτά : εφαρμογές και μελλοντικές προοπτικές                                                                            | Θ               | Ευτυχία Κρίτση            | 1 ή 2            | Θάλεια Τσιάκα, Βασιλεία Σινάνογλου           |
| 48  | Απομόνωση γαλακτοματοποιητών από απόβλητα βιομηχανίας τροφίμων με πιθανές χρήσεις στη μαγειρική τέχνη                                                       | Θ               | Θάλεια Τσιάκα             | 1 ή 2            | Ευτυχία Κρίτση, Ειρήνη Στρατή                |
| 49  | Καροτενοειδή σε εμπλουτισμένα και ενισχυμένα τρόφιμα                                                                                                        | Θ               | Θάλεια Τσιάκα             | 1 ή 2            | Ευτυχία Κρίτση, Βασιλεία Σινάνογλου          |
| 50  | Μέθοδοι εκχύλισης και βιολογικές ιδιότητες αιθέριων ελαίων και βιοδραστικών ουσιών από παραπροϊόντα αρωματικών φυτών                                        | Θ               | Θάλεια Τσιάκα             | 1 ή 2            | Μαρία Γιαννακούρου, Ειρήνη Στρατή            |
| 51  | Μεταβολικά σύνδρομα και λειτουργικά τρόφιμα : προσδιορισμός δεικτών φλεγμονής (ισοπροτανίων) με χρήση χρωματογραφικών τεχνικών σε δείγματα κλινικών μελετών | Θ ή Π           | Θάλεια Τσιάκα             | 1 ή 2            | Ευτυχία Κρίτση, Βασιλεία Σινάνογλου          |
| 52  | Εφαρμογή φυτικών εκχυλισμάτων για την παρασκευή καινοτόμων κρεατοσκευασμάτων με βελτιωμένη διατηρησιμότητα                                                  | Π               | Μαρία Γιαννακούρου        | 2                | Ζουμπουλάκης (ή Σινάνογλου), Σπύρος Κοντελής |
| 53  | Κινητική αλλοίωσης κρεατοσκευασμάτων και προσδιορισμός του χρόνου ζωής τους                                                                                 | Π               | Μαρία Γιαννακούρου        | 2                | Ειρήνη Στρατή, Σπύρος Κοντελής               |
| 54  | Απελευθέρωση συστατικών κατά την in-vitro προσομοίωση πέψης σε αμυλούχα προϊόντα.                                                                           | Π               | Παναγιώτης Ηγουμενίδης    | 1                | Σπυρίδων Παπαδάκης, Καραθάνος                |
| 55  | Η Συμβολή των φυσικών βαθέως ευτηκτικών διαλυτών στη σταθεροποίηση και προστασία των συστατικών των τροφίμων έναντι της οξείδωσης                           | Θ               | Παναγιώτα-Κυριακή Ρέβελου | 1-2              | Δήμητρα Μάργαρη, Μυρτώ Τριάντη               |
| 56  | Χαρακτηριστικά, ιδιότητες και μέθοδοι εκχύλισης του αβοκαντέλαιου                                                                                           | Θ               | Παναγιώτα-Κυριακή Ρέβελου | 1-3              | Δήμητρα Μάργαρη, Μυρτώ Τριάντη               |

| A/A | Τίτλος Θέματος                                                                                               | ΤΥΠΟΣ (Θ) Η (Π) | Επιβλέπων Καθηγητής     | ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ | Επιτροπή                                     |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|------------------|----------------------------------------------|
| 57  | Βλεννοπολυσακχαρίτες και βλεννοπρωτεΐνες στην απορρόφηση θρεπτικών συστατικών και την αντιμετώπιση ασθενειών | Θ               | Παναγιώτης Ζουμπουλάκης | 1                | Σπύρος Κοντελής, Ανθιμία Μπατρίνου           |
| 58  | Εμπλουτισμός επεξεργασμένου φρούτου με βιταμίνη C                                                            | Π               | Παναγιώτης Ζουμπουλάκης | 1                | Σπύρος Κοντελής, Ειρήνη Στρατή               |
| 59  | Εφαρμογές της χιτίνης - χιτοζάνης στα τρόφιμα.                                                               | Θ               | Παναγιώτης Ζουμπουλάκης | 2                | Ανδριάννα Λάζου, Σπύρος Κοντελής             |
| 60  | Μεταβιοτικά και εφαρμογές τους στα τρόφιμα και την υγεία.                                                    | Θ               | Παναγιώτης Ζουμπουλάκης | 1                |                                              |
| 61  | Ταυτοποίηση βιοδραστικών συστατικών από αρωματικά φυτά και in silico μελέτη της βιοδραστικότητάς τους        | Π               | Παναγιώτης Ζουμπουλάκης | 1                | Βασιλεία Σινάνογλου, Ευτυχία Κρίτση          |
| 62  | Βρώσιμες μεμβράνες ελληνικής σαλάτας για συσκευασία τροφίμων                                                 | Π               | Σπυρίδων Παπαδάκης      | 2                | Βασιλεία Σινάνογλου - Μυρτώ Τριάντη          |
| 63  | Ξήρανση με ψεκασμό προβιοτικών και κατάλληλων για τρόφιμα βακτηρίων                                          | Π               | Σπυρίδων Παπαδάκης      | 1                | Σπύρος Κοντελής, Ανθιμία Μπατρίνου           |
| 64  | Ξήρανση σύκων                                                                                                | Θ               | Σπυρίδων Παπαδάκης      | 2                | Ανδριάννα Λάζου, Παναγιώτης Ηγουμενίδης      |
| 65  | Μοντέλο βιωσιμότητας <i>Listeria monocytogenes</i> σε μαλακά άσπρα τυριά                                     | Π               | Σπύρος Κοντελής         | 1                | Ανθιμία Μπατρίνου, Ευσταθία Τσάκαλη          |
| 66  | Πηκτικά ένζυμα στην Τεχνολογία Παρασκευής Τυριών                                                             | Θ               | Σπύρος Κουλούρης        | 1                | Ευσταθία Τσάκαλη, Φώτης Μάντης               |
| 67  | Εφαρμογές τεχνικών ανάλυσης εικόνας στον ποιοτικό έλεγχο ποικιλιών καφέ.                                     | Θ               | Σωτήριος Μπρατάκος      | 1                | Βασιλεία Σινάνογλου, Παναγιώτης Ζουμπουλάκης |
| 68  | <i>Trichinella spiralis</i> στο κρέας και τα προϊόντα του                                                    |                 | Φώτης Μάντης            |                  |                                              |
| 69  | Κατανάλωση κρέατος και εμφάνιση καρκίνου στον άνθρωπο                                                        |                 | Φώτης Μάντης            |                  |                                              |

| A/A | Τίτλος Θέματος                                | ΤΥΠΟΣ (Θ) Η (Π) | Επιβλέπων Καθηγητής | ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ | Επιτροπή                            |
|-----|-----------------------------------------------|-----------------|---------------------|------------------|-------------------------------------|
| 70  | Το γένος Vibrio και η σημασία του στα τρόφιμα | Θ               | Φώτης Μάντης        | 1                | Ανθμία Μπατρίνου, Βασίλης Σπηλιώτης |