

ΑΚΑΔ.ΕΤΟΣ : 2022-23 ΕΞΑΜΗΝΟ : ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ					
Πίνακας Εγκεκριμένων Πτυχιακών Εργασιών					
ΣΧΟΛΗ:ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ					
ΤΜΗΜΑ:ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ					
A/A	Τίτλος Θέματος	ΤΥΠΟΣ (Θ) Η (Π)	Επιβλέπων Καθηγητής	ΑΡΙΘΜ ΟΣ ΦΟΙΤΗ	Επιτροπή
1	Προσδιορισμός λιπαρών οξέων σε μητρικό πρωτόγαλα με τη χρήση αέριας χρωματογραφίας συζευγμένης με ανιχνευτή ιοντισμού φλόφας (GC-FID).	Π	Ζουμπουλάκης Παναγιώτης, Σινάνογλου Βασιλεία	1	
2	Μελέτη διατηρησιμότητας παστοურμά με χρήση αναλυτικών μεθόδων	Π	Σινάνογλου Βασιλεία, Κρίση Ευτυχία	1	
3	Συγκριτική μελέτη δειγμάτων γραβιέρας με ανάλυση εικόνας και ενόργανες μεθόδους	Π	Σινάνογλου Βασιλεία	1	
4	Μελέτη σύστασης φράουλας	Π	Σινάνογλου Βασιλεία	1	
5	Ταυτοποίηση φλαβονοειδών σε φυτικά εκχυλίσματα	Θ	Χούχουλα Δήμητρα	1	Γιαννακούρου, Στρατή
6	Γονίδια αντοχής στην αγροδιατροφική αλυσίδα	Θ	Χούχουλα Δήμητρα	2	Μπατρίνου, Αντωνόπουλος
7	Εφαρμογές τεχνικών ανάλυσης εικόνας στον ποιοτικό έλεγχο ποικιλιών καφέ.	Θ	Μπρατάκος Σωτήρης	1	Σινάνογλου, Ζουμπουλάκης
8	Εξατομικευμένη διατροφή: Οι μελλοντικές κατευθύνσεις και οι προκλήσεις της επόμενης μέρας για την επιστημονική κοινότητα	Θ	Μπρατάκος Σωτήρης	1	
9	Ωρίμανση κρέατος: Εργαλείο για τη βελτιστοποίηση της ποιότητας και των οργανοληπτικών του συστατικών	Θ	Ευτυχία Κρίση	1	
10	Βυνοποίηση και ζυθοποίηση στη διαδικασία παρασκευής μύρας. Νέες τάσεις στη βιομηχανία	Θ	Ευτυχία Κρίση	1	

11	Υπολογιστικές τεχνικές για την αναζήτηση νέων ενώσεων αναστολέων της ενζυμικής αμαύρωσης	Π	Ευτυχία Κρίτση	1 ή 2	
12	Εκχύλιση φαινολικών ενώσεων από παραπροϊόντα βασιλικού με χρήση μοντέλων πειραματικού σχεδιασμού και υγρής χρωματογραφίας-φασματομετρίας μάζας	Π	Θάλεια Τσιάκα	1 ή 2	
13	Εκχύλιση φαινολικών ενώσεων από παραπροϊόντα μελισσόχορτου με χρήση μοντέλων πειραματικού σχεδιασμού και υγρής χρωματογραφίας-φασματομετρίας μάζας	Π	Θάλεια Τσιάκα	1 ή 2	
14	Μελέτη της αντιμικροβιακής και αντιοξειδωτικής δράσης κόκκινων πιπεριών του γένους <i>Capsicum annuum</i> με χρήση μοντέλων πειραματικού σχεδιασμού και χαρακτηρισμός με φασματοσκοπία MIR.	Π	Θάλεια Τσιάκα	1 ή 2	
15	Ανάπτυξη μεθόδου προσδιορισμού φαινολικών ενώσεων με χρήση υγρής χρωματογραφίας	Π	Θάλεια Τσιάκα	1 ή 2	
16	Μελέτη της αντιμικροβιακής και αντιοξειδωτικής δράσης πράσινων πιπεριών του γένους <i>Capsicum annuum</i> με χρήση μοντέλων πειραματικού σχεδιασμού και χαρακτηρισμός με φασματοσκοπία MIR.	Π	Θάλεια Τσιάκα	1 ή 2	
17	Εντερικό μικροβίωμα: Ένας πιθανός στόχος για την αντιμετώπιση της παχυσαρκίας	Θ	Π. Ζουμπουλάκης	1	
18	Εκχύλιση φαινολικών ενώσεων από παραπροϊόντα κρόκου με χρήση πειραματικού σχεδιασμού και υγρής χρωματογραφίας-φασματομετρίας μάζας	Π	Ειρήνη Στρατή	1 ή 2	
19	Συγκριτική μελέτη τυριών ωρίμανσης με ενόργανες μεθόδους	Π	Ειρήνη Στρατή	1	
20	Μελέτη εμπλουτισμού ελαιολάδου με αρωματικά φυτά	Π	Ειρήνη Στρατή	1 ή 2	Π. Ρεβέλλου, Β. Σινάνογλου
21	Ανασκόπηση της επίδρασης γαλακτοκομικών προϊόντων στο εντερικό μικροβίωμα	Θ	Θάλεια Τσιάκα	1	
22	Βιολογική δραστικότητα του Δενδρολίβανου	Θ	Δήμητρα Μάργαρη	1	Π-Κ. Ρεβέλλου, Μυρτώ Τριάντη

23	"Εφαρμογές του γένους <i>Bifidobacterium</i> σε προβιοτικά τρόφιμα: πρόσφατα δεδομένα"	Θ	Βασίλης Σπηλιώτης	1	Σπύρος Κοντελής, Ανθιμία Μπατρίνου
24	Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης συστατικών χαρουπιού	Π	Ανθιμία Μπατρίνου	2	Κοντελής Σπύρος, Στρατή Ειρήνη
25	Παρασκευή χαρουπόμελου και μελέτη βιοδραστηκότητας	Π	Ανθιμία Μπατρίνου	1 ή 2	Κοντελής Σπύρος, Στρατή Ειρήνη
26	Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης υδρογελών με εγκλεισμένα νανοσωματίδια μετάλλων	Π	Ανθιμία Μπατρίνου	1 η 2	Παναγιώτης Ζουμπουλάκης, Κοντελής Σπύρος
27	Αξιοποίηση φυτικών πρωτεϊνών μέσω ζυμώσεων	Π	Ανθιμία Μπατρίνου	1 ή 2	Κοντελής Σπύρος, Στρατή Ειρήνη
28	Εφαρμογές μικροβιακής ζύμωσης σε σπόρους χαρουπιού	Π	Ανθιμία Μπατρίνου	1 η 2	Κοντελής Σπύρος, Στρατή Ειρήνη
29	Η επίδραση της ωρίμανσης στη σύσταση των σκληρών τυριών	Π	Ευσταθία Τσάκαλη	1	
30	Κατηγορίες και κύρια χαρακτηριστικά του πόσιμου νερού	Θ	Κανέλλου Αναστασία	1	Τσάκαλη, Μπατρίνου
31	Μελέτη φυσικοχημικών παραμέτρων συνδεόμενων με την επεξεργασία αφυδάτωσης και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά μικρών ασπόνδυλων	Π	Β. Λουγκοβόης	1	Κυρανά, Μπρατάκος

32	Ψύξη νωπών ιχθυηρών με σύστημα ρευστού πάγου: Επίδραση της αναλογίας πάγου/θαλασσινού νερού στην αποτελεσματικότητα του ψυκτικού μέσου	Π	Β. Κυρανά	1	Λουγκοβόης, Μπρατάκος
33	3D εκτύπωση τροφίμων και η συμβολή της στη βιώσιμη οικονομία	Θ	Κανέλλου Αναστασία	2	Παπαδάκης, Λάζου
34	Κατανάλωση κρέατος κα προϊόντων και επιπτώσεις στην υγεία	Θ	Κανέλλου Αναστασία	1 ή 2	Τσάκαλη, Ελευθερίου (ΥΔ)
35	Διαχείριση αποβλήτων τροφίμων	Θ	Κανέλλου Αναστασία	1 ή 2	Στρατή, Τσάκαλη
36	Διατροφική επισήμανση σε Ελληνικά τυριά	Π	Κανέλλου Αναστασία	1 ή 2	Χούχουλα, Ελευθερίου (ΥΔ)
37	Περιγραφή διατροφικών εφαρμογών κινητών συσκευών (mobile apps) στην Ελλάδα	Π	Κανέλλου Αναστασία	1 ή 2	Χούχουλα, Ελευθερίου (ΥΔ)
38	Μελέτη βιώσιμης διαχείριση αποβλήτων τροφίμων εστιατορίου πανεπιστημίου	Π	Κανέλλου Αναστασία	2	Στρατή, Μπατρίνου
39	Αξιολόγηση εγκυρότητας σε διατροφικές εφαρμογές κινητών συσκευών	Π	Κανέλλου Αναστασία	1 ή 2	Χούχουλα, Ελευθερίου (ΥΔ)
40	Μελέτη των συνθηκών αποκορύφωσης του γάλακτος	Π	Ευσταθία Τσάκαλη	1	
41	Μικροβιακές αλλοιώσεις σε κρεατοσκευάσματα συσκευασμένα υπό κ	Π	Κοντελές Σπύρος	2	Μπατρίνου, Σπηλιώτης
42	Βελτίωση της διατηρησιμότητας μανιταριών Σιτάκε (Lentinula Edodes) με εφαρμογή ήπιων μεθόδων επεξεργασίας	Π	Λάζου Ανδριάννα	1 ή 2	Παπαδάκης, Στρατή
43	Ποιοτικά χαρακτηριστικά νεοφανών τροφίμων εμπλουτισμένων με λειτουργικά συστατικά για την μείωση του άγχους των καταναλωτών	Π	Λάζου Ανδριάννα	1 ή 2	Στρατή, Ζουμπουλάκης

44	Ανάπτυξη και σχεδιασμός καινοτόμων προϊόντων με βάση τις ρίζες μανιταριών εμπλουτισμένων με εκχύλισμα υπερίκου (σπαθόχορτο) με χρήση ήπιων μεθόδων επεξεργασίας	Π	Λάζου Ανδριάννα	1 ή 2	Παπαδάκης, Στρατή
45	Φυτοχημεία, Διατροφική αξία, παραδοσιακές χρήσεις και θεραπευτική δράση της κάπαρης (capparis Spinosa L.)	Θ	Δήμητρα Μάργαρη	1	Ρεβέλου, Τριάντη
46	Μέθοδοι απομάκρυνσης αλάτων από ύδατα κατάλληλα για κονσερβοποιία	Θ	Β.Μπάρτζης	1 ή 2	Στρατή, Βαμβακάς
47	Πρόσφατες εξελίξεις και μελλοντική προοπτική στα λειτουργικά προϊόντα κρέατος (προβιοτικοί μικροοργανισμοί, πρεβιοτικές ίνες, ενθυλάκωση ενεργών βιοσυστατικών κλπ.)		Ο.Παπαδοπούλου		
48	Σύνδεση της αλλοιογόνου μικροχλωρίδας του κρέατος με το περιβάλλον επεξεργασίας του		Ο.Παπαδοπούλου		
49	Επιπολασμός του παθογόνου μικροοργανισμού <i>Vibrio vulnificus</i> σε ψάρια/ ιχθυηρά: Υπάρχει λόγος ανησυχίας για την ασφάλεια των τροφίμων;		Ο.Παπαδοπούλου		
50	Αλλοιογόνος μικροχλωρίδα νωπών ψαριών. Διαφορές μεταξύ αερόβιας συσκευασίας και συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας		Ο.Παπαδοπούλου		
51	Διερεύνηση της μικροβιακής ποικιλότητας των θαλασσινών		Ο.Παπαδοπούλου		
52	Βιοδραστικά Πεπτίδια από Φρούτα και Λαχανικά	Θ	Νίκος Ασημομύτης	1	Κ. Κολώνια, Ε. Κρίτση
53	Ανάπτυξη προϊόντων τροφίμων ιδιωτικής ετικέτας: Φιλοσοφία, διαδικασία, νομοθεσία, παρακολούθηση	Θ	Κυριακή Λαμπροπούλου	1 ή 2	
54	Πιθανοί κίνδυνοι μετάδοσης ιών μέσω της αλυσίδας των τροφίμων	Θ	Κυριακή Λαμπροπούλου	1 ή 2	
55	Μηχανισμός, ποιότητα και ασφάλεια βόειου κρέατος ξηρής ωρίμανσης	Θ	Κυριακή Λαμπροπούλου	1 ή 2	
56	Υποπροϊόντα βιομηχανικής χυμοποίησης για την παρασκευή προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας	Θ	Κων/να Κολώνια	1	Ν. Ασημομύτης, Ε. Κρίτση

57	Κύτταρα CaCO ₂ ως in vitro μοντέλα εντερικής απορρόφησης	Π	Σοφία Λέτσιου	1	Ζουμπουλάκης, Κοντελής
58	In Vitro αξιολόγηση της αντιοξειδωτικής ικανότητας φυτικών εκχυλισμάτων	Π	Σοφία Λέτσιου	1	Μπατρίνου, Κοντελής
59	Διερεύνηση του προφίλ των λιπιδίων (lipidomics) των μικροφυκών με εφαρμογές στη διατροφή	Θ	Σοφία Λέτσιου	1	Σινάνογλου, Τσιάκα
60	Προσδιορισμός ακρυλαμίδιου σε θερμικώς επεξεργασμένα τρόφιμα	Θ	Νίκη Μαραγκού	1 ή 2	
61	Διατροφική έκθεση στο ακρυλαμίδιο μέσω κατανάλωσης θερμικώς επεξεργασμένων τροφίμων	Θ	Νίκη Μαραγκού	1 ή 2	
62	Εφαρμογή χρωματογραφικών τεχνικών συζυγμένων με φασματομετρία μαζών για τον προσδιορισμό πολυφαινόλων σε φρούτα	Θ	Νίκη Μαραγκού	1 ή 2	
63	Μετανάστευση υπερ - και πολυφθοριωμένων αλκυλιωμένων ουσιών (PFAS) από υλικά σε επαφή με τρόφιμα	Θ	Νίκη Μαραγκού	1 ή 2	
64	Μέθοδοι προσδιορισμού αντιοξειδωτικής δράσης βρώσιμων φυτών	Θ	Κων/να Κολώνια	1	N. Ασημομύτης, E. Κρίτση
65	Καινοτόμα προϊόντα ζαχαροπλαστικής υψηλής διατροφικής αξίας ενισχυμένα με προβιοτικά-πρεβιοτικά	Θ,Π	Διονύσιος Αντωνόπουλος	2	Χούχουλα, Ματρίνου
66	Τοξικολογικά δεδομένα στην τροφική αλυσίδα από τρόφιμα που έχουν υποστεί μη ενζυμική αμαύρωση/αντίδραση Maillard	Θ	Διονύσιος Αντωνόπουλος	2	Χούχουλα, Ματρίνου