

ΑΚΑΔ.ΕΤΟΣ : 2023-24 ΕΞΑΜΗΝΟ :ΕΑΡΙΝΟ					
Πίνακας Εγκεκριμένων Πτυχιακών Εργασιών					
ΣΧΟΛΗ:ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ					
ΤΜΗΜΑ:ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ					
A/A	Τίτλος Θέματος	ΤΥΠΟΣ (Θ) Η (Π)	Επιβλέπων Καθηγητής	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Επιτροπή
1	Εφαρμογες machine learning στην παραγωγή γάλακτος κ προϊόντων του	Θ	ΕΥΣΤΑΘΙΑ ΤΣΑΚΑΛΗ	1	
2	Η έννοια της Βιωσιμότητας στη βιομηχανία γάλακτος	Θ	ΕΥΣΤΑΘΙΑ ΤΣΑΚΑΛΗ	1	
3	Food Waste: Ο ρόλος της βιομηχανίας γάλακτος	Θ	ΕΥΣΤΑΘΙΑ ΤΣΑΚΑΛΗ	1	
4	Εφαρμογή <i>in silico</i> τεχνικών για τον προσδιορισμό νέων ενώσεων ενεργοποιητών της πικρής γεύσης	Π	ΕΥΤΥΧΙΑ ΚΡΙΤΣΗ	1	
5	Εφαρμογή υπολογιστικών τεχνικών για την πρόβλεψη νέων ενισχυτικών γεύσης από εκχυλίσματα βασιλικού	Π	ΕΥΤΥΧΙΑ ΚΡΙΤΣΗ	1	
6	Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέου λειτουργικού τροφίμου για ειδικές ομάδες πληθυσμού	Π	ΕΥΤΥΧΙΑ ΚΡΙΤΣΗ	2	
7	Τεχνικές Μοριακής Γαστρονομίας για την Ανάπτυξη Τροφίμων σε άτομα με Δυσφαγία	Θ	ΕΥΤΥΧΙΑ ΚΡΙΤΣΗ	1	
8	Τεχνολογία Τροφίμων και Γαστρονομική Καινοτομία: Μελέτη της εφαρμογής σύγχρονων τεχνικών στη μαγειρική τέχνη	Θ	ΕΥΤΥΧΙΑ ΚΡΙΤΣΗ	1	
9	Η χρήση των γαλακτωμάτων στη γαστρονομία	Θ	ΕΥΤΥΧΙΑ ΚΡΙΤΣΗ	1	
10	Μέθοδοι και διεργασίες για την αύξηση της διατηρησιμότητας Φρούτων και Λαχανικών	Θ	ΣΩΤΗΡΗΣ ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ	2	
11	Μέθοδοι και διεργασίες για την αύξηση της διατηρησιμότητας κρεατοσκευασμάτων	Θ	ΣΩΤΗΡΗΣ ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ	1	
12	Η χρησιμότητα των μεταβολομικών μελετών στην Επιστήμη Τροφίμων	Θ	ΣΩΤΗΡΗΣ ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ	1	
13	Διατροφική αξία του Κρέατος και κρεατοσκευασμάτων στον άνθρωπο	Θ	ΣΩΤΗΡΗΣ ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ	1	
14	Μεσογειακή διατροφή και κατανάλωση Κρέατος και προϊόντων του	Θ	ΣΩΤΗΡΗΣ ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ	1	
15	Υποκατάστατα Κρέατος (plant - based meat analogues): Μέθοδοι επεξεργασίας και εφαρμογές	Θ	ΣΩΤΗΡΗΣ ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ	1	
16	Ανάκτηση και προσδιορισμός φαινολικών συστατικών ελαιολάδου	Π	ΕΙΡΗΝΗ ΣΤΡΑΤΗ	1	
17	Ανάπτυξη εναλλακτικών πηγών εδώδιμων πρωτεϊνών: Η περίπτωση του καλλιεργήσιμου ζωικού κρέατος	Θ	ΕΠΑΜΕΙΝΩΝΔΑΣ ΞΑΝΘΑΚΗΣ	1	
18	Προϊόντα τροφίμων από ζύμωση εναλλακτικών πηγών πρωτεϊνών	Θ	ΕΠΑΜΕΙΝΩΝΔΑΣ ΞΑΝΘΑΚΗΣ	1	
19	Απομόνωση και αξιοποίηση συστατικών απο παραπροϊόντα φρούτων	Π	ΕΠΑΜΕΙΝΩΝΔΑΣ ΞΑΝΘΑΚΗΣ	1	
20	Εφαρμογή μικροβιακών ζυμώσεων σε χαρουπόμελο	Π	ΑΝΘΙΜΙΑ ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ	1	

A/A	Τίτλος Θέματος	ΤΥΠΟΣ (Θ) Η (Π)	Επιβλέπων Καθηγητής	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Επιτροπή
21	Μεταβολή του πληθυσμού <i>Cronobacter sakazakii</i> σε παιδική τροφή εμπλουτισμένη με το προβιοτικό <i>Lactobacillus acidophilus</i> κατά τη διάβαση του από εξομίωση βρεφικού γαστρεντερικού συστήματος» -		ΚΟΝΤΕΛΕΣ ΣΠΥΡΙΔΩΝ	1	
22	In vitro επίδραση φυτικών εκχυλισμάτων πιπεριού σε παθογόνους και αλλοιογόνους μικροοργανισμούς		ΚΟΝΤΕΛΕΣ ΣΠΥΡΙΔΩΝ	1	
23	Ανάπτυξη και σχεδιασμός καινοτόμων λειτουργικών αφυδατωμένων σκόνων από υπολείμματα επεξεργασίας μανιταριών / Development and design of innovative functional dehydrated flours from mushroom processing by-products	Π	ΛΑΖΟΥ ΑΝΔΡΙΑΝΑ	1 ή 2	
24	Ποιοτικά χαρακτηριστικά παραδοσιακών ζυμωμένων προϊόντων της Βορείου Ελλάδος (λαγγίτες) με προσθήκη φυτικών πρωτεϊνών / Quality characteristics of traditional fermented products of Northern Greece (langites) with vegetable protein addition	Π	ΛΑΖΟΥ ΑΝΔΡΙΑΝΑ	1 ή 2	
25	Καινοτόμες μέθοδοι απομόνωσης βιολειτουργικών συστατικών από υπολείμματα της επεξεργασίας μανιταριών / Innovative isolation processes of bio-functional ingredients from mushroom side streams	Θ	ΛΑΖΟΥ ΑΝΔΡΙΑΝΑ		
26	Διεργασίες αφυδατώσεως σε στρώμα αφρού: Αφριστικά μέσα / Foam mat drying processes: Foaming Agents	Θ	ΛΑΖΟΥ ΑΝΔΡΙΑΝΑ		
27	Διεργασίες αφυδατώσεως σε στρώμα αφρού: Παράμετροι διεργασίας / Foam mat drying processes: Process parameters	Θ	ΛΑΖΟΥ ΑΝΔΡΙΑΝΑ		
28	Νοθεία και αυθεντικότητα καφέ και τσαγιού με χρήση μη στοχευμένων αναλυτικών τεχνικών	Θ	ΤΣΙΑΚΑ ΘΑΛΕΙΑ	1	
29	Αδυναμίες συστημάτων διασφάλισης ποιότητας και ασφάλειας στα καταστήματα εστίασης: Η περίπτωση των καταστημάτων προσφοράς καφέ (καφετέριες)	Θ	ΤΣΙΑΚΑ ΘΑΛΕΙΑ	1	
30	Μελέτη ολικού φαινολικού περιεχομένου, αντιοξειδωτικής/αντιριζικής δράσης και φυτοχημικού προφίλ πυρήνων φρούτων (κουκουτσίων) μέσω φασματοφωτομετρικών τεχνικών και τεχνικών μη στοχευμένης ανάλυσης	Π	ΤΣΙΑΚΑ ΘΑΛΕΙΑ	2	
31	Μελέτη μεταβολομικού αποτυπώματος δειγμάτων ορού αίματος εθελοντριών για την εύρεση βιοδεικτών σχετικών με την οστεοπόρωση	Π	ΤΣΙΑΚΑ ΘΑΛΕΙΑ	2	
32	Κατανάλωση ζωικής πρωτεΐνης και επιπτώσεις στην υγεία	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	2	ΧΟΥΧΟΥΛΑ, ΤΣΑΚΑΛΗ
33	Τεχνητή νοημοσύνη AI και μηχανική μάθησης ML σε εφαρμογές διατροφής	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	1	ΚΟΝΤΕΛΕΣ, ΜΠΑΡΤΖΗΣ
34	Διατροφή και διάθεση	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	2	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ, ΣΤΡΑΤΗ
35	Διατροφή ενηλίκων - βαθμός εφαρμογής πρόσφατων συστάσεων	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	1	ΧΟΥΧΟΥΛΑ, ΤΣΑΚΑΛΗ
36	Βιοδιαθεσιμότητα θρεπτικών συστατικών	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	2	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ, ΣΤΡΑΤΗ
37	Βιολειτουργικά τρόφιμα: τάσεις, προοπτικές και προαγωγή της υγείας	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	1	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ, ΣΤΡΑΤΗ
38	Ανάπτυξη προϊόντων τροφίμων - νεες τάσεις στη βιομηχανία τροφίμων	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	1	ΚΟΥΣΙΣΗ, ΜΑΡΓΑΡΗ
39	Συγκριτική ανάλυση Ελληνικών λογισμικών για διαιτολόγους	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	1	ΤΣΑΚΑΛΗ, ΚΡΙΤΣΗ

A/A	Τίτλος Θέματος	ΤΥΠΟΣ (Θ) Η (Π)	Επιβλέπων Καθηγητής	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Επιτροπή
40	Διατροφή Αθλητή σε Επίπεδο Πρωταθλητισμού και Εβδομαδιαίες Διατροφικές Ανάγκες	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	2	
41	Διατροφή και Υγεία: Προσαρμοσμένες Διατροφικές Προσεγγίσεις για Ατομα με Χρόνια Προβλήματα Υγείας	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	2	