

Οδηγίες σχετικά με τη διαδικασία ανάληψης πτυχιακής εργασίας

Οι φοιτητές, μετά από συνεννόηση με τους καθηγητές,

1. **συμπληρώνουν το έντυπο ΑΝΑΛΗΨΗ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ** που βρίσκεται στην ιστοσελίδα του Τμήματος (Χρήσιμα Έντυπα) και
2. **το αποστέλλουν υπογεγραμμένο από τον καθηγητή**, στη γραμματεία του τμήματος **μέχρι 31 Μαρτίου 2025** στην ηλεκτρονική διεύθυνση 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://fst.uniwa.gr/wp-content/uploads/sites/69/2022/04/%CE%95%CF%83%CF%89%CF%84%CE%B5%CF%81%CE%B9%CE%BA%CF%8C%CF%82-%CE%9A%CE%B1%CE%BD%CE%BF%CE%BD%CE%B9%CF%83%CE%BC%CF%8C%CF%82-%CE%9B%CE%B5%CE%B9%CF%84%CE%BF%CF%85%CF%81%CE%B3%CE%AF%CE%B1%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

Ακολουθεί πίνακας με τα προτεινόμενα θέματα πτυχιακών εργασιών για το εαρινό εξάμηνο του έτους 2024-25. Στην τελευταία στήλη του πίνακα αναγράφεται εάν τα θέματα είναι διαθέσιμα ή έχουν ήδη ανατεθεί σε φοιτητές

Προτεινόμενα θέματα πτυχιακών εργασιών για το εαρινό εξάμηνο 2024-2025

A/A	Τίτλος Θέματος	ΤΥΠΟΣ (Θ)/(Π)	Επιβλέπων Καθηγητής	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Επιτροπή	
1	Ανάπτυξη και εφαρμογή βρώσιμων επικαλύψεων σε φρούτα για την επιμήκυνση της διάρκειας ζωής	Π	ΓΩΓΟΥ ΕΛΕΝΗ	2	Ξανθάκης Επαμεινώνδας, Παράσχος Χριστοδούλου	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
2	Μελέτη της επίδρασης της ωσμωτικής αφυδάτωσης τομάτας σε ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	Π	ΓΩΓΟΥ ΕΛΕΝΗ	1	Λάζου Ανδριάννα, Ξανθάκης Επαμεινώνδας	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
3	Αξιοποίηση βιοδραστικών συστατικών από αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά στο σχεδιασμό και την ανάπτυξη συμπληρωμάτων διατροφής και προϊόντων φροντίδας δέρματος	Θ	ΓΩΓΟΥ ΕΛΕΝΗ	1	Θάλεια Τσιάκα, Ειρήνη Στρατή	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
4	Κινητική μελέτη ελέγχου διατηρησιμότητας chips πατάτας συσκευασμένα σε βρώσιμη συσκευασία	Π	ΓΩΓΟΥ ΕΛΕΝΗ	2	Ξανθάκης Επαμεινώνδας, Ειρήνη Στρατή	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
5	Υποπροϊόντα της απόσταξης αιθεριών ελαίων: Πλούσια πηγή συστατικών με υψηλή βιολογική δράση	Θ	ΓΩΓΟΥ ΕΛΕΝΗ	1	Θάλεια Τσιάκα, Ειρήνη Στρατή	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
6	Καταγραφή θερμοκρασιακών συνθηκών αποθήκευσης τροφίμων σε οικιακά ψυγεία	Π	ΓΩΓΟΥ ΕΛΕΝΗ	1	Σπύρος Κοντελής, Έφη Τσάκαλη	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
7	Ο ρόλος της επισήμανσης ημερομηνίας ανάλωσης τροφίμων στη σπατάλη τροφίμων	Θ	ΓΩΓΟΥ ΕΛΕΝΗ	1	Σπύρος Κοντελής, Ειρήνη Στρατή	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
8	Παρασκευή υδρογελών αλγινικού-καρβοξυμεθυλοκυτταρίνης για τον εγκλωβισμό βιοδραστικών συστατικών φυτικής προέλευσης: Πλήρης χαρακτηρισμός και αξιολόγηση της βιοδραστικότητάς τους.	Π	ΖΟΥΜΠΟΥΛΑΚΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ	1		

A/A	Τίτλος Θέματος	ΤΥΠΟΣ (Θ)/(Π)	Επιβλέπων Καθηγητής	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Επιτροπή	
9	Ανάπτυξη μεθόδου χαρακτηρισμού φυτοχημικών εκχυλισμάτων, πρώτων υλών συμπληρωμάτων διατροφής	Π	ΖΟΥΜΠΟΥΛΑΚΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ	2	Σινάνογλου Βασιλεία, Τσιάκα Θάλεια	
10	Η διατροφική αξία των φυτικών υποκατάστατων κρεάτων (και πως τα αντιλαμβάνονται οι καταναλωτές)	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	1	Μπρατάκος, Ξανθάκης	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
11	Ευεργετικές ιδιότητες του πράσινου τσαγιού, στην ευεξία και ελαστικότητα του σώματος (στο παράδειγμα του Pilates)	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	1	Στρατή, Τσιάκα	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
12	Διατροφική Αξιολόγηση δημοφιλών διαιτών στον χώρο του modelling	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	1	Χουχουλα, Μπατρίνου	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
13	Σύγκριση προϊόντων light με τα συμβατικά τους προϊόντα	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	1	Χουχουλα, Μπατρίνου	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
14	Προτεινόμενοι ισχυρισμοί υγείας και διατροφής σε επιλεγμένα προϊόντα	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	1	Τσάκαλη, Γώγου	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
15	Διατροφή Αθλητή σε Επίπεδο Πρωταθλητισμού και Εβδομαδιαίες Διατροφικές Ανάγκες	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	2	Μπρατάκος, Μπατρίνου	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
16	Διατροφή και Υγεία: Προσαρμοσμένες Διατροφικές Προσεγγίσεις για Άτομα με Χρόνια Προβλήματα Υγείας	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	2		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
17	Κατανάλωση ειδών κρέατος-επεξεργασία και επιπτώσεις στην υγεία	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	2	Γώγου, Ξανθάκης	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
18	Επεξεργασία κακάο προς παραγωγή σοκολάτας- Διαθρεπτική αξία-Οφέλη στην υγεία του ανθρώπου	Θ	ΚΑΝΕΛΛΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	2	Τσάκαλη, Μάργαρη	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
19	Διεργασίες αφυδατώσεως σε στρώμα αφρού: Αφριστικά μέσα & Παράμετροι της διεργασίας / Foam mat drying processes: Foaming Agents & process parameters	Θ	ΛΑΖΟΥ ΑΝΔΡΙΑΝΑ	1		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ

A/A	Τίτλος Θέματος	ΤΥΠΟΣ (Θ)/(Π)	Επιβλέπων Καθηγητής	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Επιτροπή	
20	Καινοτόμες μέθοδοι απομόνωσης βιολειτουργικών συστατικών από υπολείμματα της επεξεργασίας μανιταριών / Innovative isolation processes of bio-functional ingredients from mushroom side streams	Θ	ΛΑΖΟΥ ΑΝΔΡΙΑΝΑ			
21	Μέλετη ποιοτικών χαρακτηριστικών αφυδατωμένων σκόνων από υπολείμματα επεξεργασίας μανιταριών	Π	ΛΑΖΟΥ ΑΝΔΡΙΑΝΑ	1 ή 2		
22	Μελέτη της μεταφοράς μάζας και των δομικών μεταβολών σε καινοτόμα σακχαρωμένα προϊόντα μανιταριών με εναλλακτικά σάκχαρα	Π	ΛΑΖΟΥ ΑΝΔΡΙΑΝΑ	1 ή 2		
23	Μελέτη της κινητικής της ξήρανσης και ποιοτικά χαρακτηριστικά καινοτόμων σακχαρωμένων προϊόντων μανιταριών με εναλλακτικά σάκχαρα	Π	ΛΑΖΟΥ ΑΝΔΡΙΑΝΑ	1 ή 2		
24	Μικροβιολογική ποιότητα και ασφάλεια υποκατάστατων αλλαντικών διατηρημένα υπό ψύξη	Π	ΛΥΤΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	1		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
25	Προσδιορισμός μυκοτοξινών σε υποκατάστατα προϊόντων κρέατος και εκτίμηση της μικροβιολογικής τους ποιότητας	Π	ΛΥΤΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	1		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
26	Εκτίμηση της ποιότητας και της ασφάλειας υποκατάστατων κρέατος διατηρημένων σε συνθήκες κατάψυξης και έρευνα σχετική με τις προτιμήσεις των καταναλωτών –	Π	ΛΥΤΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	1 ή 2		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
27	ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ ΑΠΟ ΑΓΡΙΟ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ (Rosa canina)	Θ	ΜΑΡΓΑΡΗ ΔΗΜΗΤΡΑ	1		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
28	ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΧΥΜΩΝ ΤΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ	Π	ΜΑΡΓΑΡΗ ΔΗΜΗΤΡΑ	1		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
29	Μελέτη μικροβιακού πληθυσμού κατά την ζύμωση του λάχανου	Π	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ ΑΝΘΙΜΙΑ	2	ΚΟΝΤΕΛΕΣ ΣΠΥΡΟΣ/ ΣΤΡΑΤΗ ΕΙΡΗΝΗ	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ

A/A	Τίτλος Θέματος	ΤΥΠΟΣ (Θ)/(Π)	Επιβλέπων Καθηγητής	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Επιτροπή	
30	Μελέτη καλλιέργειας <i>Chlorella</i> με σκοπό την παραγωγή βιομάζας με βιοδραστικά χαρακτηριστικά	Π	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ ΑΝΘΙΜΙΑ	1	ΣΙΝΑΝΟΓΛΟΥ ΒΑΣΙΛΕΙΑ/ΣΤΡΑΤΗ ΕΙΡΗΝΗ	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
31	Αλουμίνιο σε επιλεγμένα ελληνικά τρόφιμα	Θ	ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ ΣΩΤΗΡΙΟΣ	2	Τσιάκα, Ξανθάκης	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
32	Παράγοντες που επηρεάζουν την τεχνολογική και μικροβιολογική ποιότητα του χοιρινού κρέατος	Θ	ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ ΣΩΤΗΡΙΟΣ	2	Χριστοδούλου, Λύτου	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
33	Συγκριση διατροφικής αξίας και αντιοξειδωτικής ικανότητας φρέσκων και αποξηραμένων φρούτων	Θ	ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ ΣΩΤΗΡΙΟΣ	2	Χριστοδούλου, Τσιάκα	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
34	Χρήση φυτικών ελαίων ως υποκατάστατα ελαιολάδου κατά την διαδικασία του μαγειρέματος	Θ	ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ ΣΩΤΗΡΙΟΣ	2	Χριστοδούλου, Τσιάκα	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
35	Παραδοσιακές και σύγχρονες προσεγγίσεις για τη συντήρηση προϊόντων κρέατος με τη μέθοδο της ξηρής ωρίμανσης	Θ	ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ ΣΩΤΗΡΙΟΣ	2	Χριστοδούλου, Λύτου	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
36	Η επίδραση της συσκευασίας κρέατος στη διατήρηση της ποιότητάς του	Θ	ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ ΣΩΤΗΡΙΟΣ	1	Τσιάκα, Ξανθάκης	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
37	Εναλλακτικά υποκατάστατα νιτρικών αλάτων για την συντήρηση των αλλαντικών	Θ	ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ ΣΩΤΗΡΙΟΣ	2	Χριστοδούλου, Λύτου	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
38	Παράγοντες που επηρεάζουν την τεχνολογική ποιότητα του μοσχαρίσιου κρέατος	Θ	ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ ΣΩΤΗΡΙΟΣ	1	Χριστοδούλου, Τσιάκα	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
39	Συγκριτική μελέτη διαφορετικών σταδίων ωρίμανσης κούμαρων με χρήση φασματοφωτομετρικών μεθόδων και στατιστικής ανάλυσης.	Π	ΣΙΝΑΝΟΓΛΟΥ ΒΑΣΙΛΕΙΑ	1	Θάλεια Τσιάκα, Παράσχος Χριστοδούλου	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
40	Συγκριτική μελέτη μπαχαρικών και ειδών πιπεριών με υπέρυθρη φασματοσκοπία	Π	ΣΙΝΑΝΟΓΛΟΥ ΒΑΣΙΛΕΙΑ	2	Θαλεια Τσιάκα, Πάρης Χριστοδούλου	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ

A/A	Τίτλος Θέματος	ΤΥΠΟΣ (Θ)/(Π)	Επιβλέπων Καθηγητής	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Επιτροπή	
41	Συγκριτική μελέτη καρπών κούμαρου διαφορετικών σταδίων ωρίμανσης με χρήση ενοργάνων αναλυτικών μεθόδων	Π	ΣΙΝΑΝΟΓΛΟΥ ΒΑΣΙΛΕΙΑ	1	Θάλεια Τσιάκα, Παράσχος Χριστοδούλου	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
42	Ανάπτυξη μεθόδου προσδιορισμού ασκορβικού οξέος με χρήση υγρής χρωματογραφίας με ανιχνευτή συστοιχίας φωτοδιόδων (HPLC-DAD)	Π	ΣΤΡΑΤΗ ΕΙΡΗΝΗ	1		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
43	Μελέτη της επίδρασης προσθήκης αιθερίων ελαίων στα ποιοτικά χαρακτηριστικά και στη σταθερότητα φυτικών ελαίων	Π	ΣΤΡΑΤΗ ΕΙΡΗΝΗ	2		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
44	Φασματοφωτομετρικός προσδιορισμός φυτοχημικών συστατικών φυτών της οικογένειας Brassicaceae	Π	ΣΤΡΑΤΗ ΕΙΡΗΝΗ	1 ή 2		
45	Βελτιστοποίηση της εκχύλισης για την ανάκτηση φαινολικών συστατικών από φυτά της οικογένειας Brassicaceae	Π	ΣΤΡΑΤΗ ΕΙΡΗΝΗ	1 ή 2		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
46	Πρωτεΐνες Ορού Γάλακτος: Ιδιότητες και Τεχνολογικές εφαρμογές	Θ	ΤΣΑΚΑΛΗ ΕΥΣΤΑΘΙΑ	1		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
47	Μελέτη ανάπτυξης και αξιολόγησης βουτυρογάλακτος	Θ	ΤΣΑΚΑΛΗ ΕΥΣΤΑΘΙΑ	1		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
48	ΠΟΠ τυριά της Ιταλίας	Θ	ΤΣΑΚΑΛΗ ΕΥΣΤΑΘΙΑ	1		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
49	ΠΟΠ τυριά της Γαλλίας	Θ	ΤΣΑΚΑΛΗ ΕΥΣΤΑΘΙΑ	1		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
50	Προσδιορισμός φλαβονοειδών, αλκαλοειδών και καρροτενοειδών σε είδη της οικογένειας Piper και Capsicum με χρήση φασματοφωτομετρικών τεχνικών	Π	ΤΣΙΑΚΑ ΘΑΛΕΙΑ	2		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ

A/A	Τίτλος Θέματος	ΤΥΠΟΣ (Θ)/(Π)	Επιβλέπων Καθηγητής	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Επιτροπή	
51	Χαρακτηρισμός φυτοχημικού προφίλ εκχυλισμάτων με χρήση υγρής χρωματογραφίας-φασματομετρίας μάζας	Π	ΤΣΙΑΚΑ ΘΑΛΕΙΑ	2		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
52	Συγκριτική μελέτη εκχυλισμάτων χαρουπιού με χρήση φασματοφωτομετρικών αναλύσεων και υγρής χρωματογραφίας-φασματομετρίας μάζας	Π	ΤΣΙΑΚΑ ΘΑΛΕΙΑ	1		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
53	Συγκριτική μελέτη μπαχαρικών ως προς διάφορες κατηγορίες βιοδραστικών ενώσεων με χρήση φασματοφωτομετρικών τεχνικών	Π	ΤΣΙΑΚΑ ΘΑΛΕΙΑ	1		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
54	Μέθοδοι εντοπισμού νοθείας σε χυμούς φρούτων	Θ	ΤΣΙΑΚΑ ΘΑΛΕΙΑ	1		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
55	Ανασκόπηση για την δράση των προβιοτικών σε γαστρεντερικές ασθένειες	Θ	ΤΣΙΑΚΑ ΘΑΛΕΙΑ	1		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
56	Ταυτοποίηση δευτερογενών μεταβολιτών εκχυλισμάτων με χρήση υγρής χρωματογραφίας-φασματομετρίας μάζας	Π	ΤΣΙΑΚΑ ΘΑΛΕΙΑ	1		ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
57	Η Κυκλική Οικονομία ως Μοντέλο Βιώσιμης Ανάπτυξης: Προκλήσεις, Ευκαιρίες και Εφαρμογές στη Βιομηχανία Τροφίμων	Θ	ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΥ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	1	Ευτυχία Κρίτση Σωτήρης Μπρατάκος	
58	Ανίχνευση Νοθείας ελαιολάδου με φασματοσκοπικές μεθόδους	Θ	ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΥ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	1	Ευτυχία Κρίτση, Ειρήνη Στρατή	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ
59	Η χρήση Πυρηνικού Μαγνητικού Συντονισμού ως εργαλείου μεταβολομικών μελετών στο γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα	Θ	ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΥ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	1	Παναγιώτης Ζουμπουλάκης, Βασιλεία Σινάνογλου	
59	Μηχανισμοί υποβάθμισης της ποιότητας του ελαιολάδου, μετά από προσβολή του ελαιοκάρπου από τη μύγα <i>Bactrocera Oleae</i>	Θ	ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΥ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	1	Ευτυχία Κρίτση, Ειρήνη Στρατή	ΕΧΕΙ ΑΝΑΤΕΘΕΙ