

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

από Δευτέρα 3 Νοεμβρίου μέχρι και την Παρασκευή 14 Νοεμβρίου 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 χειμερινό εξάμηνο του έτους 2025-26. Στην τελευταία στήλη του πίνακα αναγράφεται εάν τα θέματα είναι διαθέσιμα ή έχουν ήδη ανατεθεί σε φοιτητές

Προτεινόμενα θέματα πτυχιακών εργασιών για το χειμερινό εξάμηνο 2025-2026

A/A	Τίτλος Θέματος	ΤΥΠΟΣ (Θ)/(Π)	Επιβλέπων Καθηγητής	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Επιτροπή	ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ
1	Φυσικά Αρώματα Φρούτων: Χημικό προφίλ και εφαρμογές στη βιομηχανία τροφίμων	Θ	Ευτυχία Κρίτση	1		Έχει ανατεθεί
2	Ο ρόλος και η επίδραση των βιοδραστικών συστατικών των τροφίμων στην ανθρώπινη υγεία: μια θεωρητική προσέγγιση	Θ	Ευτυχία Κρίτση	2		Έχει ανατεθεί
3	Αξιολόγηση της αντιοξειδωτικής δράσηςμανιταριών με χρήση ενόργανων αναλυτικών μεθόδων και in silico τεχνικών	Π	Ευτυχία Κρίτση	1		Έχει ανατεθεί
4	Διατροφική αξιολόγηση των προϊόντων ελεύθερα γλουτένης - Συγκριτική μελέτη	Θ	Κανέλλου Α	1		
5	Κατηγοριοποίηση / Απομυθοποίηση Συμπληρωμάτων Διατροφής – Νεότερες Έρευνες (η περίπτωση της κολύμβησης)	Θ	Κανέλλου Α	1		
6	Διατροφικά σχήματα και χρονότυπος	Θ	Κανέλλου Α	1		
7	Διατροφική αξιολόγηση τροφίμων υποκατάστατων κρέατος. Συγκριτική μελέτη με συμβατικά προϊόντα	Θ	Κανέλλου Α	1		
8	Ξήρανση σε στρώμα αφρού: Βελτιστοποίηση της διεργασίας του αφρισμού σε ημιστερεά τρόφιμα	Π	ΛΑΖΟΥ ΑΝΔΡΙΑΝΑ	1 ή 2		
9	Ξήρανση σε στρώμα αφρού: Βελτιστοποίηση της διεργασίας του αφρισμού σε υπολείμματα επεξεργασίας της βιομηχανίας τροφίμων	Π	ΛΑΖΟΥ ΑΝΔΡΙΑΝΑ	1 ή 2		

A/A	Τίτλος Θέματος	ΤΥΠΟΣ (Θ)/(Π)	Επιβλέπων Καθηγητής	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Επιτροπή	ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ
10	Ανάλυση και σχεδιασμός της ξήρανσης μανιταριών και υπολειμμάτων σε στρώμα αφρού	Π	ΛΑΖΟΥ ΑΝΔΡΙΑΝΑ	1 ή 2		
11	Μελέτη ιδιοτήτων αφυδατωμένων τροφίμων με ξήρανση σε στρώμα αφρού	Π	ΛΑΖΟΥ ΑΝΔΡΙΑΝΑ	1 ή 2		
12	Μελέτη θερμικών ιδιοτήτων αφυδατωμένων μανιταριών με θερμιδομετρία διαφορικής σάρωσης	Π	ΛΑΖΟΥ ΑΝΔΡΙΑΝΑ	1 ή 2		
13	Ανάπτυξη καινοτόμων λειτουργικών τροφίμων με βάση το μανιτάρι <i>Lentinula Edodes</i>	Π	ΛΑΖΟΥ ΑΝΔΡΙΑΝΑ	1 ή 2		
14	Βιοδραστικές ιδιότητες ζυμούμενων ελαίων	Θ	Μάργαρη Δ.	1		Έχει ανατεθεί
15	Επίδραση του Καβουρδίσματος στη Χημική Σύνθεση του Καφέ	Θ	Μάργαρη Δ.	1		Έχει ανατεθεί
16	Η Σοκολάτα: Ιστορία, Παραγωγή και Διατροφική Αξία – Θεωρητική Προσέγγιση	Θ	Μάργαρη Δ.	1		Έχει ανατεθεί
17	Η εφαρμογή της τεχνητής νοημοσύνης και των μεγάλων δεδομένων στη βιομηχανία τροφίμων	Θ	Μάργαρη Δ.	1		Έχει ανατεθεί
18	Μελέτη της ξήρανσης υπό κενό φαινολικών εκχυλισμάτων από πυρήνες <i>Bilberry</i>	Π	ΞΑΝΘΑΚΗΣ	1ή2		Έχει ανατεθεί
19	Παρασκευή υδρογελών για τον εγκλωβισμό βιοδραστικών συστατικών μικροβιακής προέλευσης	Π	Παναγιώτης Ζουμπουλάκης	1	Ε. Ξανθάκης, Θ. Τσιάκα	
20	Έρευνα αγοράς για διατροφικά συμπληρώματα με βάση τα μεταβιοτικά	Θ	Παναγιώτης Ζουμπουλάκης	1	Τσιάκα Θ., Κανέλλου Α.	Έχει ανατεθεί
21	Αξιολόγηση του φυτοχημικού προφίλ του πυράκανθου με χρήση φασματοφωτομετρικών και φασματοσκοπικών αναλυτικών μεθόδων και χημειομετρία	Π	Σινάνογλου Β.	1		Έχει ανατεθεί
22	Συγκριτική μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης και του προφίλ των φυτοχημικών συστατικών του περιβλήματος και της σάρκας καβουρντισμένων κόκκων καφέ με χρήση ενοργάνων αναλυτικών μεθόδων	Π	Σινάνογλου Β.	1		Έχει ανατεθεί
23	Χαρακτηρισμός φυτοχημικού προφίλ και αντιοξειδωτική δράση εκχυλισμάτων φύλλων και καρπών ειδών παντζαριού	Π	Σινάνογλου Β.	1		Έχει ανατεθεί

A/A	Τίτλος Θέματος	ΤΥΠΟΣ (Θ)/(Π)	Επιβλέπων Καθηγητής	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Επιτροπή	ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ
24	Φασματοφωτομετρικός προσδιορισμός φυτοχημικών συστατικών φυτών της οικογένειας Brassicaceae	Π	ΣΤΡΑΤΗ ΕΙΡΗΝΗ	1		Έχει ανατεθεί
25	Ανάπτυξη πειραματικού πρωτοκόλλου <i>in vitro</i> της αναστολής της δράσης του ενζύμου α-αμυλάσης από φυτικά εκχυλίσματα	Π	ΣΤΡΑΤΗ ΕΙΡΗΝΗ	1		
26	Η χρήση Πυρηνικού Μαγνητικού Συντονισμού ως εργαλείου μεταβολομικών μελετών στο γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα	Θ	ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΥ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	1	Παναγιώτης Ζουμπουλάκης, Βασιλεία Σινάνογλου	
27	Το τσίπουρο ως παραδοσιακό απόσταγμα: τεχνολογικές εξελίξεις και προοπτικές βιώσιμης παραγωγής	Θ	ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΥ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	1		Έχει ανατεθεί
28	Η αναγκαιότητα του σχεδιασμού λειτουργικών τροφίμων με αντίκτυπο στη τρίτη ηλικία	Θ	ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΥ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	1		
29	Αισθητηριακά χαρακτηριστικά ως δείκτες γεωγραφικής προέλευσης: Η περίπτωση του τυριού	Θ	ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΥ ΠΑΡΑΣΧΟΣ	1		
30	Χαρακτηρισμός φυτικών εκχυλισμάτων για τη χρήση τους ως πρώτες ύλες σε συμπληρώματα διατροφής με ενόργανες αναλυτικές τεχνικές	Π	ΤΣΙΑΚΑ ΘΑΛΕΙΑ	1		Έχει ανατεθεί
31	Εφαρμογή ενόργανων αναλυτικών τεχνικών για τον χαρακτηρισμό φυτικών εκχυλισμάτων με πιθανή χρήση σε συμπληρώματα διατροφής	Π	ΤΣΙΑΚΑ ΘΑΛΕΙΑ	1		Έχει ανατεθεί
32	Προσδιορισμός και αξιολόγηση του αντιοξειδωτικού δυναμικού διαφόρων κατηγοριών βιοδραστικών ενώσεων που χρησιμοποιούνται ως συστατικά συμπληρωμάτων διατροφής με τη χρήση φασματοφωτομετρικών μεθόδων	Π	ΤΣΙΑΚΑ ΘΑΛΕΙΑ	1		Έχει ανατεθεί
33	Αξιοποίηση παραπροϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας στη συσκευασία τροφίμων: εφαρμογές, προοπτικές και προκλήσεις	Θ	ΝΤΖΙΜΑΝΗ ΑΘΗΝΑ	1		Έχει ανατεθεί
34	Κινητική μελέτη της διατηρησιμότητας φρέσκων τεμαχισμένων φρούτων με τη χρήση ενεργής συσκευασίας	Π	ΝΤΖΙΜΑΝΗ ΑΘΗΝΑ	1	Ελένη Γώγου, Σπύρος Κοντελής	Έχει ανατεθεί

A/A	Τίτλος Θέματος	ΤΥΠΟΣ (Θ)/(Π)	Επιβλέπων Καθηγητής	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Επιτροπή	ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ
35	Το περιβαλλοντικό αποτύπωμα των μεθόδων αξιοποίησης υποπροϊόντων του κλάδου μεταποίησης φρούτων και λαχανικών	Θ	ΕΛΕΝΗ ΓΩΓΟΥ	1	Επαμεινώνδης Ξανθάκης, Ειρήνη Στρατή	Έχει ανατεθεί
36	Μελέτη καταγραφής θερμοκρασίας κατά την κατάψυξη και διακίνηση καταψυγμένων έτοιμων γευμάτων	Π	ΕΛΕΝΗ ΓΩΓΟΥ	1	Σπύρος Κοντελής, Αθηνά Ντζιμάνη	Έχει ανατεθεί
37	Μελέτη ελέγχου ποιότητας και διατηρησιμότητας αρωματικών σιροπιών ενίσχυσης γεύσης ροφημάτων	Π	ΕΛΕΝΗ ΓΩΓΟΥ	2	Αθηνά Ντζιμάνη, Δήμητρα Μάργαρη	Έχει ανατεθεί
38	Καλλιέργεια και ανάπτυξη της Chlorella για την παραγωγή τροφίμων πλούσιων σε πρωτεΐνη	Θ	ΜΠΑΡΤΖΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ	1		
39	Παρασκευή και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ζυμώμενου τσαγιού τύπου Kombucha με προσθήκη εκχυλισμάτων ελληνικών φυτών	Π	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ ΑΝΘΙΜΙΑ	1		Έχει ανατεθεί
40	Μελέτη βιοδραστικότητας ζυμώμενου ροφήματος με καλλιέργεια SCOBY	Π	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ ΑΝΘΙΜΙΑ	2		Έχει ανατεθεί
41	Ανάπτυξη καινοτόμου ζυμώμενου ροφήματος με χρήση συμβιωτικής καλλιέργειας ζυμών και βακτηρίων	Π	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ ΑΝΘΙΜΙΑ	2		Έχει ανατεθεί
42	Μελέτη ανάπτυξης του μικροφύκου Chlorella vulgaris σε ασυνεχές σύστημα καλλιέργειας	Π	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ ΑΝΘΙΜΙΑ	2		Έχει ανατεθεί
43	Μελέτη της επίδρασης των τροφίμων στο ανθρώπινο μικροβίωμα	Θ	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ ΑΝΘΙΜΙΑ	1	ΚΟΝΤΕΛΕΣ ΣΠΥΡΟΣ/ΚΑΝΕΛΟΥ ΝΑΤΑΣΑ	Έχει ανατεθεί
44	Μικροβιολογική μελέτη προϊόντων sushi	Π	ΜΑΝΔΗΛΑΡΑ ΓΕΩΡΓΙΑ	1	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ ΑΝΘΙΜΙΑ/ΚΟΝΤΕΛΕΣ ΣΠΥΡΟΣ	Έχει ανατεθεί

A/A	Τίτλος Θέματος	ΤΥΠΟΣ (Θ)/(Π)	Επιβλέπων Καθηγητής	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Επιτροπή	ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ
45	Βιωσιμότητα στον τομέα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων	Θ	ΤΣΑΚΑΛΗ ΕΥΣΤΑΘΙΑ	1		Έχει ανατεθεί
46	Η επίδραση της κλιματικής αλλαγής στη βιομηχανία γάλακτος	Θ	ΤΣΑΚΑΛΗ ΕΥΣΤΑΘΙΑ	1		